image
not
available

4°
(24

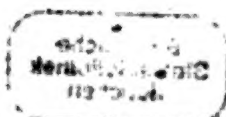
BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Digitized by Google

<36610529100015

Neues
Wochenblatt
des
landwirthschaftlichen Vereins
in Bayern.

Vierundzwanzigster Jahrgang.



München, 1833.

Neues

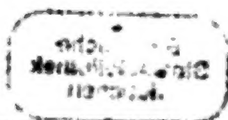
Wochenblatt

des

landwirthschaftlichen Vereins

in Bayern.

Vierundzwanzigster Jahrgang.



München, 1833.

Jahrgang XXIV. **Nr. 1.** den 1. Oktober 1833.

Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Betrachtungen über den grossen Einfluß politischer und moralische„ Verhältnisse eines Volkes auf den Wechsel seiner landwirthschaftlichen Kultur. — Ueber angeregte Bienenzucht in Wäldern. — Ein neuer thierischer Dünger. — Lebensweise der Engländer auf ihren Landgütern, und die grosse Wirkung, welche dadurch zur Emporbringung der Landwirthschaft hervorgieng. —

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

1. Betrachtungen über den großen Einfluß politischer und moralischer Verhältnisse eines Volkes auf den Wechsel seiner landwirthschaftlichen Kultur.

Den historisch nachzuweisenden größten Einfluß auf die landwirthschaftlichen Verhältniße in Deutschland (heißt es in den Oekonomischen Neuigkeiten) hat der dreißigjährige Krieg ausgeübt; in manchen Gegenden vernichtete er die Bevölkerung bis auf den zehnten Theil, ja ganze Dorfschaften und Flecken standen verlassen; die Reste mehrerer Gemeinden vereinigten sich auch hie und da, um nur eine etwas Bestand haltende zu bilden, und wo der Boden nicht ganz fruchtbar war, ward er seiner früheren Bestimmung überlassen. Man sieht im Odenwalde und Spessart zwischen mehrhundertjährigen Eichen noch die Spuren des Pfluges und der Besteinung der Gränzfurchen. Durchblättert man alte Zehentregister oder Ortschroniken, so findet man in denselben reich bezeichnete Rubriken von Erzeugnissen, die da gewöhnlich nicht mehr gewonnen werden. Vor dem dreißigjährigen Kriege wurde an vielen Orten Wein gebaut, welche dermalen nicht einen Weinberg mehr besitzen. In Großostheim (einer ansehnlichen Gemeinde bei Aschaffenburg) war im Jahre 1464 die Binder- oder Küferzunft die stärkste; mehr als 300 Morgen Weinberge befanden sich in der Gemarkung, und als die Gemeinde während der so lange dauernden Kalamität von 400 Familien auf 50 geschmolzen war, giengen die Weinberge bis auf den letzten Stock aus.

Die wachsende Bevölkerung nöthigt zur Abschaffung der Brache; diese zwingt zur Abschaffung der Weide und Minderung der Schafzucht. Unsere Landleute essen jetzt mehr Rindfleisch, während ihre Voraltern mehr von Schaffleisch lebten, und sich in Wolle (statt wie heute in Baumwolle) kleideten. Die Minderung des Weines hat auf die stärkere Consumtion des Bieres, und diese auf die Produktion der Gerste gewirkt. Man pflanzt nun in den Rhein- und Main-Gegenden mehr Weitzen, als Korn, während es früher umgekehrt war. Anstatt Schwarzbrod zum kalten Frühstück werden nun Wecke zum Kaffee genommen, und die Städter essen größtentheils zu Tische wenigstens aus Korn und Weitzen gemischtes Brod. Der Gebrauch der Oellampen hat aus den Zimmern der Städter die Talglichter, und aus den Hütten der Waldorte die Beleuchtung durch Holzspänne verdrängt. Wir müssen nun dem Getreidebau Felder für die Oelpflanzen entziehen, um so mehr, da der Wallfischfang nicht mehr so reiche Beute liefert. Die Unsicherheit der Meere bei dem Ausbruche des amerikanischen Krieges brachte den Centner roher Tabaksblätter in Süddeutschland von 5 fl. auf 21 fl.; die Abschließung des Friedens drückte diesen hohen Preis rasch bis zu 3 fl. herunter, und die längere Dauer der

Werthlosigkeit dieses Gewächses zwang viele Gemeinden des Rothgaues und der Pfalz, den Tabaksbau ganz aufzugeben.

Oft wird die Frage aufgeworfen: „wie haben vor dem Kartoffelbau die Leute leben können?“ Und es erfolgt darauf die unrichtige Antwort: „es waren nicht so viele Menschen da.“ Manche Gegenden waren vor dem dreißigjährigen Kriege mehr bevölkert, als jetzt, und man lebte doch. Die Kartoffel werden nicht aus der Luft gewonnen, sondern auf den Feldern, die früher mit Erbsen, Linsen und Bohnen bepflanzt wurden; Erzeugnisse, die weit mehr Nahrungsstoff, als die Kartoffeln, enthalten. Die Abschaffung der Brache hat wohlthätig auf die Quantität, aber nachtheilig auf die Qualität der Früchte gewirkt; auch produciren wir jetzt weniger Winterfrüchte, als früher, und die Winterfrüchte sind nun leichter an Gewicht.

Bei dem erhöhten Luxus der Tafel verbrauchen wir weit mehr Holz, als unsere Vorfahren, die weder den Kaffee kannten, noch vom Thee so vielen Gebrauch machten als wir. Ungeachtet der Entdeckung von Torflagern, Braunkohlen, und stärkerer Ausbeutung der Steinkohlengruben wird das Brennholz immer theurer. Dagegen hält sich das Bauholz in mäßigem Preise, weil in unseren Landorten außer dem Gebälke und Dachwerke kein Holz mehr verbraucht, sondern die Giebel, äußere und innere Wände von an der Sonne getrockneten Lehmsteinen aufgeführt werden. Unsere Forstmänner werden darum mehr Bedacht nehmen auf Anpflanzung von Brenn- als Bauholz; auch wird man, da man das Kapital und die davon sich anhäufenden Zinsen nicht mehr lange unbenützt lassen will, mehr das öfter zu behauende Niederholz als den Hochwald berücksichtigen.

Unsere sorgsamen Altvordern hatten die Zukunft, wir, leichter gesinnt, haben die Gegenwart mehr im Auge, und diese veränderte Gesinnung drückt sich auch in unserem Kulturwechsel aus. Wir ergreifen oft schnell das, was Geld und Vortheil bringt, und machen erst später, durch Schaden gewitzigt, die Erfahrung, daß die Neuerung mit unseren übrigen landwirthschaftlichen Zwecken nicht im Einklange stand. — Für das Ineinandergreifen der mancherlei Getriebe der Landwirthschaft zu einer wohlthätigen, den Gang forterhaltenden Wechselwirkung empfiehlt sich ohne Zweifel der Getreidebau; er befördert die Viehzucht und Stallfütterung, diese den Dünger, und letzterer stellt das Feld gegen die Erschöpfung sicher. Gesetzt nun, der Regierung eines großen Landes fiele es ein, die Einfuhr alles ausländischen Zuckers zu verbieten; gesetzt sie wäre stark genug, eine Art chinesischer Mauer durch eine wohlbewachte Mautlinie an der Landesgränze zu ziehen, so würde die Zuckerfabrikation aus Runkelrüben eine große Veränderung in unser Bausystem bringen. Die großen Mastungen würden nun nicht bei den Kartoffel- oder Fruchtbrennereien, sondern bei den einheimischen Zuckerfabriken angelegt werden; der Kartoffel- und Fruchtbau würde gemindert werden; man würde einen Theil des Runkelrübensaftes zu Essig und Branntwein verwenden, und, wo man sonst mit dem Branntweinspülig die Ochsen für die Stadtmetzger mästete, würde man dazu das ausgepreßte Fleisch der Runkelrüben, mit Heckfel vermengt, gebrauchen. Wenn nun diese Neuerung von Dauer seyn soll, so wird man auch endlich zu künstlicher Düngung der Felder seine Zuflucht nehmen müssen, da aus Mangel des Streustrohes der natürliche Dünger seltener wird.

Manche politische und moralische Veränderungen in den Verhältnissen der Menschen bringen zum Theil eine nur vorübergehende, zum Theil eine fortdauernde Abweichung in der hergebrachten Bauordnung der Landwirthe hervor. Seit der Einführung des Indigo kann sich nie mehr der Waidbau in Thüringen auf den alten Flor erheben. Wo der Wein einmal den Gebrauch des Branntweins von den Tafeln verdrängt hat, gewinnt dieser nur in außerordentlichen Fällen, und vorübergehend, etwa bei Unterbrechung der Zufuhr des Weines, wieder die Oberhand. Man hält es für etwas nicht in unsere feinere Gesittung Passendes, in höheren Zirkeln durch den Genuß des Branntweins die Freuden der Tafel zu beleben.

Bei einer mit Empfehlung sich anmeldenden Neuerung wird der besonnene Landwirth, bevor er sie aufnimmt oder abweist, sich selbst fragen, wie viel er dabei zu gewinnen, und wie viel er zu wagen habe; wie sie zu seinen unveränderlichen und zu seinen zufälligen Einrichtungen passe? — Der Bau des Magsamens (Mohns) hat sich von Frankreich nach der Rheinpfalz, von da nach Franken verbreitet. In den Orten, wo der Kohl dem Winter- oder Frühlingsfroste ausgesetzt, oder der Weinbau nicht eingeführt ist, und bereits viele Hände mit der Hacke und dem Karste beschäftiget, hat er eine günstigere Aufnahme gefunden, als da, wo der für die Weinberge nöthige Dünger es erfordert, vorzügliche Aufmerksamkeit auf die Gewinnung des Getreides und Strohes zu richten. So wurde an vielen Orten, ungeachtet des verführerischen Gewinnstes, die Erziehung des Mohns mit eben so großer Kälte wieder aufgegeben, als sie mit Eifer unternommen worden war.

Wir schließen diese Betrachtung mit folgender Bemerkung. Es ist gewiß, daß die erhöhte Geisteskultur des Ackerbaues ihn beweglicher und freier von hergebrachten Gewohnheiten, und damit spekulativer macht; er stellt sich in eine Linie mit dem Fabrikanten, der, wenn das Uebrige gleichsteht, mit seinen Fabrikaten nach der gesteigerten Nachfrage und dem vortheilhafteren Absatze wechselt.

Dr. Neeb.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

2. Ueber angeregte Bienenzucht in Wäldern.

Die süße Ruhe der Natur, die Waldwohnung, mit reichen Nahrungsquellen umgeben u. a. Vortheile laden zu dieser Bienenwirthschaft ein.

Auch noch viel andere Zweige von Kultur laden zwar unsere müßigen Hände aus dem Schooße der Bequemlichkeit hervor, — vergebens; diese erwachen nicht. So wie jede edlere Thiergattung für sich allein schon sich bewährt hat: einen Nationalreichthum zu bilden und zu begründen, an der Hand der Kunst und des Fleißes, z. B. blos die veredelte Schafzucht durch die Gebrüder Einsidl in Sachsen, so wäre es vorzüglich dieses mißkannte Waldvögelein, wenn es von Gewandtheit und Fleiß, und vorzüglich von unserm Schutz unterstützt, wenigstens gegen Raublust der Menschen und Thiere gesichert wäre. Dermal steht aber noch nicht einmal ein Obstbaum vor unserer Hausthüre sicher.

Ein Mittel erscheint mir noch, den Schutz für Wald-Bienenzucht möglich zu machen:

„Bedeutendere Bienenzüchter, vielmehr die ganze Gesellschaft, theilweise an den Gränzen der ungeheuern Forsten entlegen, lüden die königlichen Forstbeamten ein zur Theilnahme an diesem patriotischen Vorschlag:

Diese wäre erstlich die nächste daran, hier nicht blos olympische Lorbeerzweige zu theilen, sondern Früchte selbst davon zu genießen.

Zweitens ergieng bekanntlich schon aus öffentlichen Blättern wiederholt der segensreiche Aufruf an alle patriotischen Forstbehörden, auch nur einmal einen Versuch zu wagen, öde Waldstrecken, groß oder klein, mit Obstkernen aller Gattungen zu besäen, um unser liebes Vaterland (abwechselnd mit allen Saaten) dem Reichthum eines Paradieses näher zu bringen, auf der anderen nebenher auch für Verhütung von Schaden durch das Wild zu sorgen, und die Getreidfelder mehr zu schonen. So hätten also die Bienen und die Obstbäume ihre verdienstvolle Ehrenwache, und das Vaterland neue, große Quellen des Reichthums und der Verschönerung.“

Wer heute noch fortfahren könnte, auf seinem Ruhebett über die Fortschritte der Kultur zu spotten, der lasse sich die deutsche Kulturgeschichte vor hundert und tausend Jahren vorlesen, und vergleiche sie mit der heutigen!

Nächstens wird ein junger Forstmann aufgeführt, der nebst andern mit dieser Obstwaldkultur, nach dem Muster der Frauendorfer, zur allgemeinen Erbauung den Anfang gemacht hat.

Ein Vereinsmitglied.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

3. Ein neuer thierischer Dünger.

Von Hrn. Payen wurde in Paris rücksichtlich der krepirten Thiere eine für die Gesundheitspolizei, besonders der größern Städte, sehr wichtige Erfindung gemacht: nämlich dieses Fleisch, besonders von Pferden, auszutrocknen. Man verwandelt sonach alle die Ueberreste der Thiere in Scheiben, den Oelkuchen ähnlich, und zerreibt sie zu einem Pulver. Der Nutzen soll nach aller bisherigen Erfahrung davon ganz außerordentlich seyn, sowohl zur Nahrung für Thiere, als zum Düngen der Aecker, wie auch für Fabrikzwecke und chemische Produkte.

Selbst das Widrige des Geruches soll ganz beseitigt seyn.

In Deutschland, so auch in Bayern, wird diese Erfindung wenig Anwendung finden, da die krepirten Thiere den Abdeckern gehören, und diese andere Vortheile daraus ziehen: Hunde — oft leider selbst Schweine damit füttern ꝛc. Unterdessen möchte dieses doch einer nähern Prüfung zu unterziehen, und weitere Vorschläge darüber zu machen seyn.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

4. Lebensweise der Engländer auf ihren Landgütern, und die große Wirkung, welche dadurch zur Emporbringung der Landwirthschaft hervorgieng.

Diese Lebensweise der Engländer, eigentlich der reichen Güterbesitzer davon, ist für Bayern einer großen Aufmerksamkeit würdig. Man wird dabei einen auffallenden Kontrast mit den bayerischen Güterbesitzern finden, und dabei eine Hauptquelle des Verfalles der bayerischen Landwirthschaft und Ruins des bayerischen Adels entdecken. Freilich liegt auch eine große Ursache darin, daß in Bayern einem adelichen Güterbesitzer der Aufenthalt auf dem Lande durch so manches Amtspersonale, dann durch beständige Neckereien und so andere unangenehme Verhältnisse sehr verbittert wird, wonach sich ein Gutsbesitzer nach dem andern in die Stadt zieht, sohin alles den Verwaltern überläßt, die gewöhnlich nur Juristen sind, und nur großentheils für ihren Sack hausen.

Ein Fremder, der sich eine genaue Vorstellung von dem Charakter der Engländer machen will, darf sie nicht in der Hauptstadt allein beobachten: er muß sich auf das Land begeben, in den Weilern und Dörfern aufhalten, die Schlösser, Pachthöfe, Strohhütten und Dorfkirchen besuchen, in den Wäldern, Parken und

Gärten, auf den mit lebendigen Hecken eingefaßten Wegen und Fußpfaden, welche die Saatfelder und Wiesen durchschneiden, als aufmerksamer Beobachter sich umsehen, den Kirchweihfesten und andern ländlichen Lustbarkeiten beiwohnen, sich überhaupt in die Sitten und Gebräuche, Gemüths- und Denckungsart aller Landbewohner, von der höchsten Klasse bis zur niedrigsten, zu schicken wissen.

In vielen Ländern konzentriren sich die reichen und gebildeten Familien in den Städten, und das Land wird nur von rohen Bauern bewohnt. In Großbritannien hingegen ist die Hauptstadt für Personen von hohem Range nur ein Zusammenkunftsort, wo sie einen kleinen Theil des Jahres in Zerstreuungen und lärmenden Freuden hinbringen. Nach dieser Art von Karneval kehren sie wieder zu ihrem gewöhnlichen Landleben zurück, das ihnen besser zu behagen scheint. Die verschiedenen Stände sind im ganzen Königreich vertheilt; man findet Individuen von jedem derselben, sogar in den abgelegensten Gegenden.

Der Engländer ist zum Landleben vorzüglich geeignet, weil er für die damit verbundenen Arbeiten und Vergnügungen gleich leidenschaftlich eingenommen ist. Selbst die im Getümmel und Sinnenrausche aufgewachsenen Städter gewöhnen sich leicht an das stille, ruhige Landleben. Der Wechsler und Großhändler wählt sich zum Aufenthalte in der schönen Jahreszeit einen kleinen Landsitz in der Nachbarschaft, und bildet sich auf sein Blumenbeet, auf das Obst seines Baumgartens eben so viel ein, als auf seine bestgelungenen Spekulationen. Sogar jene Kaufleute, die bei Geschäften von geringerem Belange bemüssiget sind, ihre Tage in dunkeln Gewölbern zu verleben, suchen Alles auf, was ihnen einen, wenn auch noch so kargen, Ersatz für den lange entbehrten Anblick der Naturschönheiten gewähren kann.

In allen Gassen der Altstadt, selbst in den engsten und finstersten, sind die Fenster mit Blumen und exotischen Pflanzen verziert. Jeder Fleck, wo nur ein wenig vegetabilische Erde sich zeigt, wird mit Rasen und Blumen bedeckt, und die auf den öffentlichen Plätzen symetrisch geordneten Bäume erinnern von weitem an Parke.*)

Wer den Engländer nur in der Stadt kennen lernt, wird zu einer wenig vortheilhaften Meinung von dessen geselligen Eigenschaften gestimmt, oder besser zu sagen, er lernt ihn gar nicht kennen; denn er findet ihn entweder in Gedanken an häufige Geschäfte verloren, oder durch tausend Verbindlichkeiten zerstreut, welche in dieser großen Hauptstadt viel Zeit rauben, und die Aufmerksamkeit theilen.

*) Besonders zeichnen sich hier die zierlichen Squares aus — mit eisernen Gittern umschlossene und mit Bäumen und Gesträuchen bepflanzte Rasenplätze.
Anm. d. Red.

Deßwegen hat er auch beständig den Anschein, als wäre er zur Eile gezwungen, und von Sorgen geplagt; wo immer er sich befindet, steht er auf dem Sprunge, sich anderswohin zu begeben; in dem Augenblicke, wo er von einem Gegenstande spricht, ist sein Geist mit einem andern beschäftigt; besucht er Jemanden, so berechnet er auf dem Wege die Zeit, die er zu zehn oder zwölf andern, meistens gleichgiltigen Besuchen noch gewinnen könnte.

Die Kürze der Visiten und Zusammenkünfte bei Freunden und Bekannten gestattet nicht, von andern als ganz unbedeutenden Dingen zu sprechen; am wenigsten gestattet dieß die seltsame, ich möchte sagen, unsinnige Einrichtung der zahlreichen glänzenden Gesellschaften in den angesehensten Häusern.

Der allenthalben herrschende Zwang, die steifen Höflichkeitsgebräuche, die schnöden Gespräche, der Mangel an vertraulichem Umgange, die unordentliche, schwelgerische Lebensart, welche die Nacht zum Tage und den Tag zur Nacht umschafft, das Gewühl und Getöse in den kothigen Straßen, die Rohheit des Pöbels, der widrige Anblick verstümmelter, mit Lumpen und Fetzen nur halb bedeckter Bettler, die sich an allen Ecken hinlagern, und den Vorübergehenden oft zudringlich den Weg vertreten; die mit schwefeligem Kohlendampfe und verpesteten Ausdünstungen geschwängerte und oft durch dichte Nebel verfinsterte Atmosphäre — alle diese Ursachen wirken nachtheilig selbst auf diejenigen, queis meliore luto finxit praecordia Titan; sie drücken das Gemüth nieder, lähmen die Schwungkraft des Geistes, beengen das Herz, und hindern die besten Eigenschaften, sich zu entfalten. Auf dem Lande ist es, wo der Engländer sich seinen Gefühlen überläßt. Hier macht er sich von allen frostigen Förmlichkeiten los; hier legt er alle Zurückhaltung ab; er ist fröhlich, offen und herzlich. Reichlich mit allen Bequemlichkeiten versehen und prächtig bewohnt, macht er einen kostspieligen Aufwand für seine Tafel, Dienerschaft, Pferde und Wagen.

Sein Landhaus enthält sowohl, was in der Zurückgezogenheit dem Gelehrten und dem Geschäftsmanne, als was zu den ländlichen Arbeiten und Uebungen dienlich und erforderlich ist. Man findet hier zugleich Bücher, Gemälde, Musik, physische und mathematische Instrumente, Modelle von alt und von neu erfundenen Werkzeugen zum Behufe der Landwirthschaft, Hunde, allerlei Geräthe für die Jagd, den Fisch- und Vogelfang. Er thut seinen Gästen eben so wenig Zwang an, als sich selbst; aber vom rechten Geiste der Gastfreundschaft beseelt, bietet er Alles auf, was ihnen sein Haus angenehm machen kann, und stellt es Jedem frei, seiner Neigung zu folgen.

Dem Aufenthalte der Großen und Reichen auf dem Lande verdankt England seine erstaunlichen Fortschritte in allen Zweigen der Landökonomie, die auf einer

Stufe steht, welche noch keine Nation der Welt erreicht hat. Die leidenschaftliche Vorliebe, mit der sie, keine Mühe noch Kosten scheuend, unaufhörlich fortfahren, allerlei Versuche anzustellen, und alles Erdenkliche aufzubieten, was zur Verbesserung und Verschönerung ihrer Besitzungen beitragen kann; das feine Gefühl für die schönen Formen und harmonischen Zusammenstellungen der ländlichen Natur; den richtigen, geläuterten Geschmack, die magische Kunstfertigkeit, den schöpferischen Geist — alle diese vortrefflichen Eigenschaften und unschätzbaren Kenntnisse haben die vornehmen Eigenthümer den geringern gleichsam eingeimpft, und zwar mit so glücklichem Erfolge, daß manche mittelmäßige Besitzungen, wie Miniaturgemälde der größern aussehen. Die englischen Parke übertreffen alle Parke und Gärten Europa's an reicher Mannigfaltigkeit und Abwechslung der entzückendsten und imposantesten Gegenstände, mit deren Aufzählung und Beschreibung man dicke Bände ausfüllen könnte. Große Wiesen, hie und da von Gruppen gigantischer Bäume beschattet, breiten ihre grünen Teppiche aus. Die düstern Wälder und Gebüsche werden angenehm belebt durch den Gesang der Vögel, und das Wild aller Art, wovon es darin wimmelt. Bald stürmisch rauschende, bald sanft rieselnde Bäche, worin die flinke Forelle ihr muthwilliges Spiel treibt, durchkreuzen die schönsten Parthien, entweder in ihren natürlichen, oder eigens für sie ausgegrabenen, mit Thränenweiden, Birken, Lerchen und hangenden Aeschen eingefaßten Beeten. Ueber diese Bäche sind die niedlichsten Brückchen von verschiedener Farbe und Bauart gespannt. Hier sieht man einen mit Fischen von allen Gattungen bevölkerten Teich, dessen krystallenes Gewässer die Schwingungen der, auf seinen Ufern prangenden, Silberpappeln abspiegelt, dort natürliche, oder in Ermanglung derselben, durch Menschenhände errichtete Hügel, worauf Lusthäuser, Rundgebäude, Kioske ꝛc. stehen, und von wo man die herrlichsten Aussichten genießt; in dunkeln Dickichten verborgene Fischerhütten und Einsiedeleien, wohin Schlangenpfade führen; Springbrunnen, Wasserfälle, Grotten, Ruinen, Statuen — kurz, nichts ist in diesen Zaubergärten vergessen, was die Sinne zu ergötzen, und die Seele mit den süßesten Wonnegefühlen zu durchdringen vermag.

Höchst erfreulich und herzerhebend ist es, wenn man betrachtet, wie das gemeine Landvolk seine Gründe verbessert, seine Erzeugnisse veredelt, und die Schönheiten der Natur nachahmend, rings um seine Wohnsitze, ohne bedeutende Kosten, Verzierungen anbringt, deren Nettigkeit und Symetrie wirklich bewunderungswürdig sind.

Das Gütchen mag eine noch so nachtheilige Lage, ein noch so unfruchtbares Erdreich haben, so verwandelt es sich doch bald unter der Hand eines englischen Bauers in ein kleines Eden. Sein scharfes Auge faßt schnell den Vortheil auf, den er daraus ziehen kann, und er entwirft in seinem Kopfe den Plan zu der künftigen Landschaft. Er schreitet ungesäumt zur Ausführung, und seine Verfahrungsart ist eben so einfach als sinnreich. Bäume, deren Schatten er zu verbreiten sucht; andere, die er behutsam ausputzt und beschneidet; Blumen und Pflanzen, deren sanfte Schattirungen er zweckmäßig abzustufen weiß; die Anlegung eines Rasens, die Eröffnung einer freien Aussicht auf ein fließendes Gewässer oder auf die bläuliche Tinte eines entfernten Objektes — vor allem aber der beharrliche Eifer, mit dem er im Schweiße seines Angesichts den dürren undankbaren Boden, bald Schaufel und Karst, bald Pflug und Egge anwendend, umgräbt und durchwühlt, dann allerlei Düngungen versucht, bis in demselben jede Frucht gedeihet: darin bestehen alle seine Kunstgriffe. Er setzt seine Verbesserungs- und Verschönerungsarbeiten mit gelassener Unverdrossenheit fort, wie ein Maler, der mit Herzenslust sein Lieblingswerk zu fördern trachtet.

Sogar der Proletar *) wendet, mit seinen Nachbarn wetteifernd, Alles an, was in seinen Kräften steht, um seine Hütte und das dazu gehörige kleine Grundstück zu verschönern. Die undurchdringliche hohe Hecke, womit sein ganzes Eigenthum eingefriedet ist, das mit den wohlriechendsten Blumen und Kräutern bepflanzte, mit grün angestrichenen Stacketen eingeschlossene Vorgärtchen, die nahe an der Hütte, unter immergrünen Stechpalmen angebrachten Rasenbänke, das Geisblatt und das Epheu, welche die Mauer bekleiden, rückwärts der Hütte rechts ein Gemüse-, links ein Obstgarten, und mitten zwischen beiden eine, aus Glanzspath und versteinerten Muscheln zusammengesetzte Grotte, aus welcher ein nie versiegendes Quellwasser in einen geräumigen Behälter herabplätschert, von wo es, ein enges Bächlein bildend, in die Felder und Wiesen sich verliert; die innere Reinlichkeit und Bequemlichkeit der gegen Nässe und Kälte gut verwahrten Hütte, worin der Eigenthümer mit seiner meistens zahlreichen Familie, zwar mäßig, aber gegen drückende Noth geschützt, still und zufrieden lebt, ja an hohen Festtagen bei einer fetten Henne im Topfe und einem Kruge Porter sich gütlich thut — dieß alles deutet auf Wohlthaten hin, die aus höhern Quellen fließend, sich allgemein verbreiten, und bis auf die letzte Klasse des Landvolkes heilsam wirken.

Der unter den Adelichen herrschende Geschmack am Landleben hat mächtig und heilsam sowohl auf ihre körperliche Beschaffenheit als auf ihren moralischen Charakter gewirkt. Ich kenne keine schönere Menschengat-

*) Proletarii, Römer aus der ärmsten Volksklasse, die keine Steuer entrichten. So genannt von proles, Kind, weil sie ihre Söhne zum Kriegsdienste stellten.

tung, als die der englischen Edelleute. Statt des weichen Aeußerlichen vieler Männer aus den höhern Ständen in den andern Ländern, zeichnen sie sich aus durch eine glückliche Mischung von körperlicher Anmuth und Kraft, durch eine frische blühende Gesichtsfarbe und dauerhafte Gesundheit, welche ich vorzüglich dem Umstande, daß sie die meiste Zeit unter freiem Himmel zubringen, dann ihren anstrengenden Feldarbeiten und Leibesbewegungen beimesse. Diese geben der Seele eine Kraftfülle und eine edle Stimmung, der Haltung und den Geberden etwas zugleich Männliches und Ungezwungenes, Eigenschaften, welche sogar in der Hauptstadt, wo besonders die reichen Gutsbesitzer viele Narrheiten und Excesse mitmachen, oder, wie das Sprichwort sagt, mit den Wölfen heulen müssen, sich doch nie gänzlich verläugnen. Auch scheinen die verschiedenen Stände sich einander mehr zu nähern, und einen günstigen wechselseitigen Einfluß auszuüben. Der Abstand zwischen ihnen ist nicht so groß, noch so abschreckend, als in den Städten.

Die Art, wie das Grundeigenthum zerstückelt, und unter mehrere Eigenthümer vertheilt wurde, hat seit Kurzem einige Veränderungen herbeigeführt. In den Jahren der Noth wurden die kleinen Besitzungen von den größeren verschlungen.

(Schluß folgt.)

Münchner Getreid-Schranne am 28. September 1833.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen	327	1255	1582	1527	55	12	10	11	39	10	50	—	15	—	—
Roggen	191	524	715	648	67	7	44	7	26	6	8	—	—	—	1
Gerste	430	1050	1480	1245	235	7	38	7	1	6	28	—	4	—	—
Haber	28	393	421	421	—	4	48	4	24	4	8	—	7	—	—

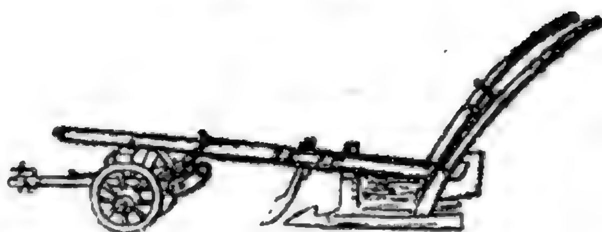
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 8. bis 14. September 1833.

Ort.	Tage	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	14	10	56	—	—	6	42	5	24	3	26
Amberg	14	9	20	—	—	7	17	6	29	4	30
Ansbach	11	8	48	10	15	7	13	7	12	4	56
	14	9	5	10	25	7	16	—	—	4	55
Aschaffenburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg	13	10	16	10	18	7	27	6	48	3	55
Baireuth	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dinkelsbühl	11	9	43	9	45	7	24	5	51	4	20
Erding	12	9	30	—	—	7	—	6	27	3	30
Ingolstadt	14	8	38	—	—	6	57	5	8	3	25
Kempten	11	—	—	13	44	9	46	9	—	5	47
Landsberg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Landshut	13	9	45	—	—	6	52	5	30	4	15
Lauingen	14	—	—	11	7	7	33	6	11	3	13
Memmingen	10	—	—	12	21	8	30	8	22	4	50

Ort.	Tage	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
München	14	11	19	—	—	7	34	7	16	4	19
Murnau	14	—	—	12	15	9	30	7	—	5	20
Neuötting	11	10	2	—	—	6	31	—	—	3	47
Nördlingen	14	—	—	10	27	8	—	5	55	3	26
Nürnberg	14	11	10	—	—	7	28	7	29	5	26
Passau	10	8	52	—	—	—	—	5	4	—	—
Regensburg	14	8	38	—	—	6	31	5	46	3	33
Rosenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Speyer	10	11	34	—	—	7	47	6	25	5	22
Straubing	14	8	10	—	—	6	24	5	16	4	31
Traunstein	14	10	12	—	—	7	24	6	48	4	12
Vilshofen	11	9	8	—	—	6	45	4	58	—	—
Weilheim	12	11	14	11	14	8	57	—	—	4	30
Weißenburg	14	9	37	—	—	7	9	6	27	4	15
Würzburg	14	10	27	—	—	8	10	6	39	5	23

Jahrgang XXIV. **Nr. 2.** den 8. Oktober 1833.



Wochenblatt
des
landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Angelegenheiten des Vereins.

Das Central-Landwirthschafts- oder Oktober-Fest fand am 6. dieß auf gewöhnliche Weise Statt. Das Nähere davon wird die Festbeschreibung darthun.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

5. Beschreibung des von J. Grangé neu erfundenen Pfluges.

Johann Joseph Grangé von Harol, aus dem Departement der Vogesen in Frankreich, erfand in neuester Zeit einen Pflug, welcher unter dem Namen

Charrue Grangé

dermalen alle Aufmerksamkeit der französischen Cultivateurs auf sich zieht, und auch wirklich allgemeines Lob, nicht allein wegen der ganz besonderen Eigenthümlichkeit, daß er ohne alle Direktion sich selbst leitet, sondern auch wegen seiner übrigen Zweckmäßigkeit verdient.

Dieser Pflug wurde von mehreren Ackerbau-Gesellschaften Frankreichs geprüft, besonders aber von der zu Nancy und Paris, und von beiden ebenfalls, wie von den übrigen, als ein sehr zweckmäßiges, gut construirtes Ackerwerkzeug neuer Art befunden.

Bei der erst kürzlich zu Nancy Statt gehabten Kunstausstellung wurde mit mehreren anderen, neu erfundenen und verbesserten ökonomischen Werkzeugen auch dieser Pflug gezeigt, und da ich auch die Wirkung dieses Pfluges selbst zu sehen die Gelegenheit hatte, so beeile ich mich, dem verehrlichen General-Comité des landwirthschaftlichen Vereines meines Vaterlandes zur allgemeinen Mittheilung diese kleine Beschreibung, so wie vier Ansichten, die ich nach einem verbesserten Pfluge zeichnete, zu übermachen.

Dieses zweckmäßige Instrument verbindet mit so vielen guten Eigenschaften eine für den Landmann hauptsächliche, nämlich die, daß es nicht theuer zu stehen kömmt, was aus den Abbildungen jeder Sachverständige bekennen wird. Grangé sucht bei Anfertigung seiner Pflüge alle kostspieligen Eisenbeschläge zu vermeiden, wodurch zwar einer augenblicklich höheren Auslage vorgebeugt, die aber später durch die vielen Reparaturen weit übertroffen wird; ich habe daher einen verbesserten, starken Pflug Grangé zur Abbildung gesucht, und auch bei Herrn Turk, Gutsbesitzer zu Côte sainte Geneviève in der Nähe von Nancy, gefunden. Herr Turk ließ bei seinen Pflügen das Streichbret von Gußeisen ganz nach der Form der schottischen Pflüge anfertigen, welche Form Herr Grangé auch bei seinen hölzernen Streichbretern nachzuahmen sucht; überhaupt nahm Hr. Turk manche Abänderung vor, die ich nicht allein nützlich, sondern für sehr nöthig erachte, wodurch der Preis nicht sehr vermehrt wird.

Charrue-Grangé

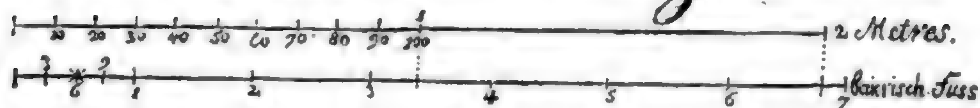


Fig. 1.

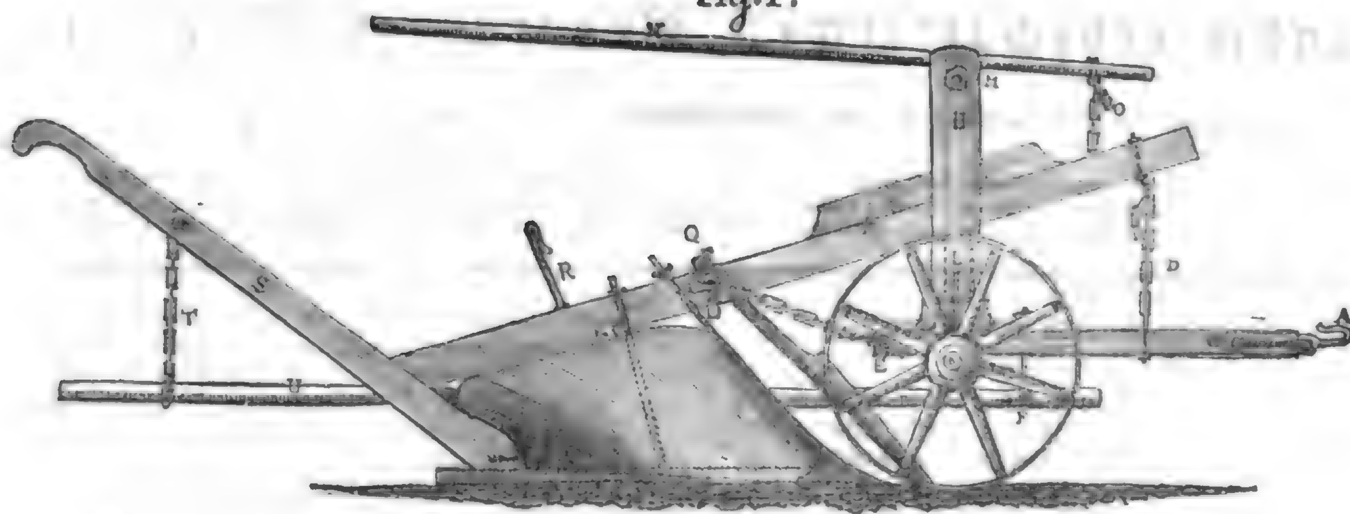
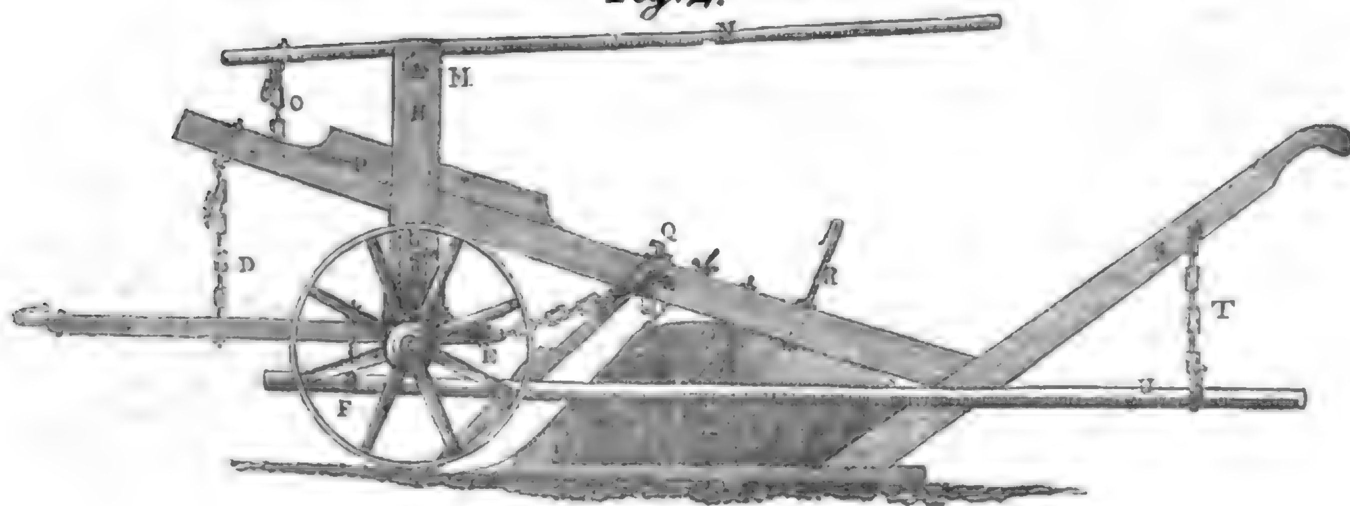
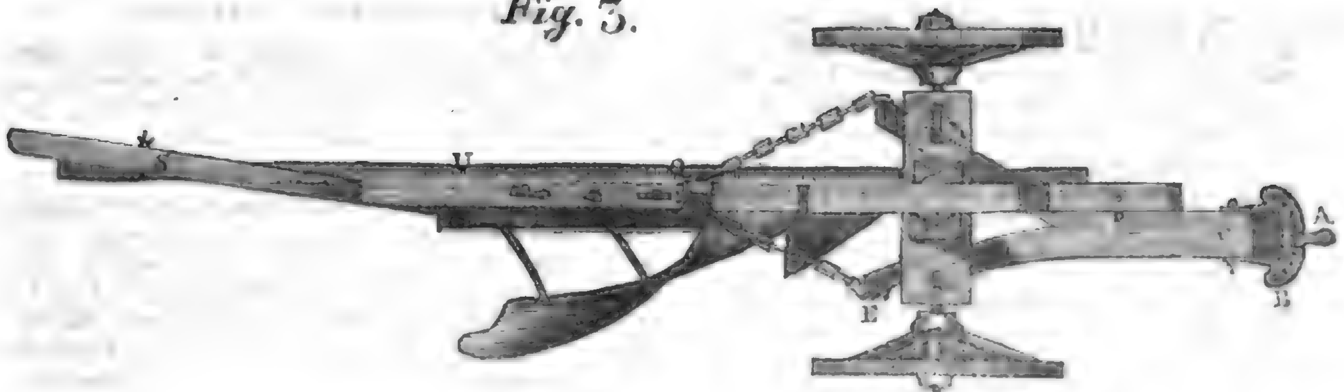
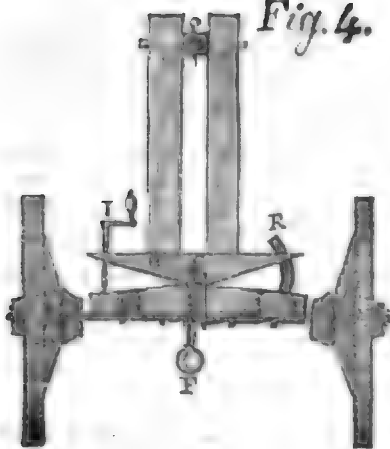


Fig. 2.







Erklärung der Abbildungen.

Zur besseren Verständigung theile ich diesen Pflug in drei Hauptheile, nämlich: in das Vordergestell, den Pflugkörper und die Stange.

1) Das Vordergestell besteht

a) aus dem Hacken A vide Fig. 3., in welchen die Anspannwage zu hängen kömmt.

b) dem Kamme B vide Fig. 3., versehen mit mehreren Löchern, welche dazu dienen, den Hacken A nach Belieben versetzen zu können, wodurch die Zuglinie verändert, und hiedurch mehr oder weniger Land genommen werden kann; nämlich: wird der Hacken rechts angebracht, so geht der Pflug aus dem Lande, und links in das Land.

c) dem Zugbaume C Fig. 1. und 3., welcher mit der Achse fest verbunden ist; er wird durch die Kette D immer in einer horizontalen Richtung erhalten, wodurch das Auffallen auf die Erde bei Nachlassen der Zugkraft verhindert, und so dem Zerbrechen vorgebeugt ist; an diesem Zugbaume, der mehr rechts nach vorne steht und in zwei Schenkel endet, befindet sich an den Enden überall ein starker Hacken E, welche die nach dem Gründel laufenden Ketten festhalten, um die Verbindung mit dem Pflugkörper zu bewerkstelligen; ferners befindet sich an dem Zugbaume der Ring F, welcher mittelst einer Schraube kürzer und länger gemacht werden kann, und die Stange U trägt.

d) die Räder gehen an eisernen Achsen, wie bei gewöhnlichen Pflügen.

e) Der Sattel H hat bei diesem Pfluge eine ganz eigene Beschaffenheit und Form; er sitzt nicht fest auf der Achse, sondern läßt sich durch die Verbindung auf dem Mittel der Achse, vide Fig. 4. G, links und rechts wenden, wodurch der Gründel ebenfalls nach derselben Seite hingewendet wird, da selber ziemlich genau in den Sattel einpaßt; durch dieses Heben des Sattels von einer Seite zur andern wird der Pflugkörper entweder dem Lande zu oder abgerückt, wodurch die zweite Hilfe einen breiten oder schmäleren Erdstreifen abzupflügen gegeben ist. Dieses Wenden des Sattels geschieht mittels einer Schraube, vide Fig. 4. I, die mit ihrem Ende in der Achse festgehalten wird; die Platte K hindert das Wanken desselben. An beiden Enden des Sattels befinden sich Löcher, vide Fig. 1. L, durch welche mittelst Stiften der Gründel hoch und nieder gelegt werden kann, um hiedurch das tiefer oder seichter Pflügen zu bewerkstelligen. Oben in dem Sattel befindet sich eine kleine Walze M, worauf die Stange N befestiget ist, und dazu dient, den Gründel mittelst der Kette O in die Höhe zu heben, um bei Wendungen den Pflug aus dem Boden zu bringen und das Aufstreifen desselben zu verhindern.

2) Der Pflug, bestehend

a) aus dem Gründel P, welcher gegen vorne im Sattel durch einen Aufsatz erhöht ist, damit er bei den Wendungen durch die Schraube I sich nicht umwenden kann; er hat an beiden Seiten Q Hacken, in welchen die beiden Zugketten zu hängen, und der Pflug und das Vordergestell in Verbindung kommen; sie dienen auch dazu, wenn der Kamm, oder der Sattel nicht mehr hinreicht, einen breitern oder schmälern Erdstreifen abzupflügen, dieß eine oder das andere durch die Verlängerung der Kette auf einer, und Verkürzung auf der anderen Seite zu bezwecken, z. B. der Pflug geht zu wenig in das Land, so wird die linke Kette verkürzt und die rechte um so viel nachgelassen, und so im entgegengesetzten Falle. Dieß ist die dritte Hilfe zur größern oder kleinern Abpflügung eines Erdstreifens. Diese beiden Ketten machen einen wesentlichen Theil dieses Pfluges aus, da sie ihm den gleichmäßigen vertikalen Gang verschaffen. In dem Gründel ist die Sege eingekeilt, die Griessäule, welche hier eine eiserne Stange ist, und noch eine solche Stange, die die Sohle mit dem Gründel verbindet, und durch Schrauben ein Senken des Pflugkörpers bei beabsichtigtem sehr tiefen Aufpflügen verschaffen; — ferner der Hacken R, worin die Stange N zu stehen kömmt, sobald der Pflug außer dem Boden kommen soll.

b) aus einer Sterze (Rüster) S, die eigentlich hier nur vorhanden ist, um der Kette T einen Haltpunkt zu geben, und den Gründel mit der Sohle zu verbinden, indem der Pflug während der Arbeit keiner Führung bedarf.

c) aus der Sohle, und

d) dem Streichbrette, die wie bei den verbesserten, neuen, schottischen Pflügen construirt sind.

3) Die Stange U.

Diese ist eigentlich derjenige Theil, welcher die besondere Eigenthümlichkeit und Wirkung dieses Pfluges hervorbringt; sie ist vorne in den Ring F eingeschoben, und an der Kette, welche an der Sterze befestiget ist, T, angespannt; sie liegt auf der Achse des Vordergestelles auf, und bildet hierdurch gleichsam einen Hebel, welcher, wenn der Pflug in Wirkung tritt, einen Druck auf das ganze Werkzeug hervorbringt und ihm den ruhigen, ebenen Gang verschafft. Das Anspannen dieser Stange geschieht nur ganz leicht, damit der Druck keine zu große erschwerende Friction auf die Sohle bewirkt.

Die Art, mit diesem Pfluge zu arbeiten, und die Wirkung desselben.

Herr Turk hatte die Gefälligkeit, diesen Pflug mit ein paar gewöhnlichen Ackerpferden bespannen zu lassen, um mich mit der Art, damit zu arbeiten, und der Wirkung desselben bekannt zu machen.

Ein Arbeiter stellte den Pflug in die Richtung, die er zu nehmen hatte, gab dem Pflugkörper die nöthige Tiefe durch die schon beschriebenen Vorrichtungen, und so auch für die Breite; spannte die Stange U fest, trieb seine Pferde an, und der Pflug gieng ganz allein, ohne alle Direktion so ordentlich gut und ruhig fort, als wenn er von den kräftigsten und geschicktesten Manne geführt worden wäre, trennte einen ziemlich breiten Streifen von dem sehr trocknen steinigen Lehmboden gleichförmig tief und breit ab, und schob alle ihm in Wege gekommenen Steine zur Seite; und wurde er auch durch einen großen Stein herausgehoben, so griff er mit einer bewunderungswürdigen Schnelligkeit wieder ein, ohne dabei die gerade Richtung der Furche zu unterbrechen, oder Land stehen zu lassen.

Der Arbeiter gieng an dem vordern linken Rad nebenher, sein Augenmerk war nur auf die Pferde gerichtet, da er durch die erprobte gute Wirkung dieses Pfluges jede weitere Aufsicht unnöthig fand.

Am Ende des Ackers drückte er die Stange N in den Hacken R, machte die Wendung zur andern Seite des Beetes, und richtete seinen Pflug wie oben bemerkt, zurecht, und die Arbeit gieng wieder ohne allen Aufenthalt ruhig und sehr richtig fort.

Ich zweifelte anfänglich an der mir beschriebenen Wirkung, aber nach einigen Minuten sah ich die Wahrheit derselben bestätiget, und sah auch ein, wie unnöthig es ist, diesen Pflug zu führen, indem er selbst alles leistet, was ein guter Pflüger mit dem besten Pfluge zu leisten im Stande ist.

Der Boden, wo ich diesen Pflug anwenden sah, war durch die heuer überall herrschende Trockne sehr ausgetrocknet und hart, sein Thongehalt bedeutend und mit großen Kalksteinen vermengt, folglich ein widerspenstiges Land, und doch hat dieser Pflug, welcher nur mit 2 Pferden bespannt war, seine Arbeit ohne große Anstrengung der Thiere zu meinem großen Erstaunen schön vollendet, und ich bin überzeugt, ein gewöhnlicher Räderpflug hätte hier mit 4 Pferden bespannt und von einen sehr kräftigen Mann geführt, eine solche gleich tiefe gerade und schöne Furche nicht gezogen.

Ein Knabe ist im Stande mit 4 Pferden in den strengsten Thonboden allein zu arbeiten; denn nichts erschwert die Arbeit mit diesem Pfluge, ein leichter Druck, und der Pflug ist aus dem Boden, und alles nöthige ist geschehen.

Wie viele nützliche, kräftige Hände werden dem Landmanne zu andern Arbeiten hiedurch erspart!

Vergleichende Bemerkungen über diesen Pflug mit unsern gewöhnlichen Räder- und Schwingpflügen.

Durch seine Konstruktion gehört er zur Klasse der Räder-Pflüge, welche nach den Ansichten so mancher Oekonomen nicht die vortheilhaftesten sind, indem selbe so manche nachtheilige Eigenschaften allerdings besitzen; ferners kann man ihm noch eine weitere nachtheilige Eigenschaft zu rechnen, nämlich die drückende Wirkung der Stange U, wodurch eine vermehrte Friktion der Sohle und des Vordergestells hervorgebracht wird; allein ich stelle die Frage, ehe ich die bezeichneten nachtheiligen Eigenschaften als unbedeutend zu beweisen suche, ob es dermalen einen Pflug giebt, der in jeder Bodenart und bei jeder Beschaffenheit derselben gleich gut arbeitet? Und der praktische Oekonom wird antworten: nein!

Jeder Oekonom kennt die entschiedenen Vortheile des räderlosen Pfluges, und ich unterlasse daher die Aufzählung aller Vorzüge; aber auch diese Pflüge haben ihr nachtheiliges und ganz besonders in ungeschickten Händen, deren es leider noch so viele giebt! — denn ein unachtsames Heben der Sterzen bringt den Pflug auf das Haupt, und er gräbt den rohen Untergrund herauf, und ein Senken der Sterzen bringt die Schaar oft ganz aus den Acker, wodurch ein ungleicher Gang des Pfluges entsteht, und so der Gang der Zugthiere ungemein durch das plötzliche Vermehren oder Vermindern der Zugkraft erschwert wird; nur in geschickten, geübten Händen thut der räderlose Pflug seine vorzügliche Wirkung, und da auch nicht überall! — ich sah selbst von geschickten Pflügern auf festen oder steinigen Boden, oder auf Grasmoos-Ausbrüchen mit räderlosen Pflügen schlechte Arbeit verrichten, woran lediglich die Konstruktion dieser Pflüge Schuld war, es fehlte ihnen der ruhigere, sichere Gang des Räderpfluges. Auf guten tiefen artbaren Boden ist es keine Kunst, ordentliche Arbeit herzustellen, aber es muß auch Instrumente geben, die in jedem Boden und bei jeder Beschaffenheit desselben die gehörige Arbeit verrichten, und dieß leistet dieser

Charrue Grangé,

welcher auch die einzigen zwei aufgefundenen nachtheiligen Eigenschaften durch seine sehr zweckmäßige Konstruktion gänzlich beseitiget, was ich durch folgende Auseinandersetzung darzuthun beabsichte:

1) sind die Räder an diesem Pfluge höher, als bei dem gewöhnlichen Räderpfluge, wodurch die darauf ruhende Last leichter fortgebracht wird;

2) ist der Gründel nicht so lange wie bei den gewöhnlichen Pflügen, der Pflugkörper kömmt hiedurch näher an die Räder zu stehen, und hier so nahe, daß die Schaar unter dem Vordergestell arbeitet, und z. B. die Arbeit des Querdurchpflügens von kleinen Ackerbeeten (Pifange) regelmäßig verrichtet wird, indem die Schaar mit dem Vordergestell zugleich aufsteigt und sinkt, und so den tief gelegenen Theil so gut durcharbeitet, wie den höher stehenden, was mit dem gewöhnlichen Räderpflug nicht erzweckt wird, indem das Vordergestell schon aufsteigt, ehe nur die Schaar den niedern Theil erreicht hat, wodurch eine solche Stelle nicht aufgebrochen, und die Arbeit sehr unvollkommen wird;

3) der Punkt, wo dieser Pflug seine vorwärts bewegende Kraft erhält, ist im Mittel des Körpers angebracht, wodurch der Druck gleichmäßiger, und die Zugkraft gleichwirkender vertheilt wird, und nicht wie bei den gewöhnlichen Pflügen sich größtentheils auf das Haupt wirft, und die nachtheilige Friction das Graben hervorbringt;

4) ist der ganze Pflug im Vergleich mit andern Räder-Pflügen beträchtlich kürzer, und somit die Friktion, die durch die Stange entsteht, sehr vermindert, überhaupt ist die Friktion des ganzen Pfluges, im Vergleich mit dem bestkonstruirten Räderpfluge viel unbedeutender, indem bei solchen

   a) die Räder niederer sind,

   b) das Vordergestell durch das zu wagrechte Aufliegen des Gründels mit großer Kraft gegen den Boden gedrückt wird,

   c) der Wiedenring sammt seiner kurzen Kette zwischen dem Vordergestell und der Griessäule liegt, und hiedurch mehr ab- als vorwärts wirkt, und so den Gründel auf das Vordergestell, und die Griessäule, als zweiter Ruhepunkt der Kraft des Wiedenrings, auf den Boden preßt, und dadurch das Graben der Schaar bewirkt,

   d) durch den Arbeiter selbst, welcher durch das Festhalten des Pfluges bei widerspenstigem Boden oft mit aller Kraft durch Drücken, seinen Pflug in ordentlicher Richtung zu erhalten sucht, und hiedurch die Friktion noch am meisten vermehrt;

5) geht dieser Pflug ohne Leitung einen ruhigen, gleichmäßigen Gang in jeden Boden, was kein Schwing- und Räderpflug vermag;

6) kann ein Knabe, der nur ein wenig die Leitung der Zugthiere versteht, allein mit 3 und 4 ja 6 Pferden oder Ochsen arbeiten, und es wird hiedurch ein kräftiger Arbeiter erspart.

Dieser Pflug verbindet so viele gute Eigenschaften, daß ich der festen Ueberzeugung bin, daß in kurzer Zeit nur noch solche Pflüge in Anwendung kommen, wodurch

dem Oekonomen in menschenarmen Gegenden ein neues Hilfsmittel zur Beförderung der Kultur gegeben ist.

Nancy den 18. Juny 1833.

C. L. A. Fleischmann.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

6. Beschreibung und Empfehlung der sogenannten gestreckten Windeldecken bei landwirthschaftlichen Gebäuden.

Die gestreckten Windeldecken oder Windelböden (sagt die landw. Zeit. für Churhessen), welche ihrer vorzüglichen Anwendbarkeit halber, vorzüglich bei landwirthschaftlichen Gebäuden und den Wohnungen unbemittelter Leute, besonders empfohlen zu werden verdienen, unterscheiden sich auf den ersten Anblick hauptsächlich dadurch von den gewöhnlichen Windelböden, daß sie ihr Lager auf den Balken und nicht zwischen denselben haben.

Von ihrer Anfertigung ist nachstehendes zu merken:

Man kann dazu allerhand, sonst zu nichts als zum Verbrennen taugliches, nur nicht ganz krummes und verfaultes Holz nehmen; am beßten werden sie von 3 bis 4 Zoll starken ellernen, birkenen, fichtenen, büchenen, eichenen ꝛc. Stangen, die jedoch so lang seyn müssen, daß sie wenigstens über drei Balken weggehen, gefertigt. In Ermangelung dergleichen Stangen ist auch gespaltenes Holz, jedoch in vorgenannter Stärke und Länge zu nehmen.

Die Stangen oder Hölzer werden mit Strohlehm (d. h. mit durch nassen Lehm gezogenes langes Stroh) umwunden, und eine an die andere auf die Balken jedoch so gelegt, daß die Stöße auf die Balken sich verwechseln, und an den Enden mit hölzernen Nägeln auf die Balken genagelt.

Nächstdem wird über diese Lage noch ein 3 bis 4 Zoll dicker Lehmschlag (Estrich) mit feinen Flachsschesen oder Kaff gemischt, aufgebracht, gehörig geschlagen und geglättet, und die Decke unterwärts mit kurzem Stroh gemischten Lehm angetragen und abgeglichen. Will man die obere Decke außerdem noch mit Ochsenblut und Hammerschlag versehen, so erlangt sie dadurch noch eine besondere Härte und Festigkeit.

Die Vorzüge, welche diese gestreckten Windelböden in Vergleich mit gewöhnlichen Windelböden gewähren, bestehen darin:

1) Daß die Balken nicht so nahe aneinander und ohne die mindeste Besorgniß 5 Fuß von Mittel zu Mittel auseinander gelegt werden können, wogegen die Windelböden, deren Gefache zwischen den Balken befindlich, nur in einer Balkenweite von 3 bis höchstens 3½ Fuß zu fertigen sind; weil bei einer größern Weite stets zu besorgen ist, daß dergleichen Fache herunterstürzen, zumal wenn man, in Ermangelung eines gedielten Bodens, darauf gehen muß. Demnach wird bei den gestreckten Windelböden schon ein Bedeutendes an kostbaren Balken und Sparrenholz erspart.

2) Kann die beschriebene Art Decke jeder Landmann, ja der unbeholfenste Mensch sie machen, weshalb sie denn auch sehr wenig kostet, und unter allen Deckenarten die wohlfeilste ist. Eine Windeldecke oder sogenannter Windelboden erfordert hingegen schon einen eigenen Werkverständigen, welcher auf dem Lande nicht immer und gleich zu haben ist, und theuer bezahlt werden muß.

3) Leistet eine gestreckte Windeldecke jedem Gebäude bei Feuersgefahr die besten Dienste. Geräth so ein Gebäude von außenher in Flammen, so kann es gerettet werden; denn die Lehmstrichlage bildet eine feuersichere Scheidewand zwischen dem Dachraum und den Etagen, und verhindert, daß die Balken nicht gleich vom Feuer ergriffen werden können.

Hiervon hat man häufig Beispiele in den alten preußischen Provinzen; und bei dem letzten Brande in Schmallenberg, im Regierungsbezirk Arnsberg, brannte die Thurmspitze nur bis auf den, mit einer solchen hier in Rede stehenden gestreckten Decke versehenen Thurmboden ab; der untere Theil des Thurmes blieb unverletzt.

4) Bedarf es bei solcher Decke, um Getreide (Frucht) aufzuschütten, keiner Bediehlung; denn ist der Lehmstrich nur gut, nach Art der Scheunen-Tennen gemacht, und mit etwas gebranntem Gyps, oder mit Rindsblut und Hammerschlag (wie schon vorerwähnt) gehärtet, so hat man einen bessern Fruchtboden, als ein gediehlter ist, der zudem äußerst wohlfeil und niemals einer kostspieligen Holz verschwendenden Reparatur unterworfen ist, und wo das Getreide sich besser erhält, als auf gediehlten Böden.

5) Da die Balken in dem Hause, wo gestreckte Decken angebracht werden, nach unten zu frei zu liegen kommen, so können die Wände sämmtlich 9 Zoll, als so viel die Balkenhöhe beträgt, niedriger werden, ohne Besorgniß für die Gesundheit der Bewohner wegen zu geringer Höhe der Zimmer. Bei einem Hausbau jeder Art macht demnach die ersparte Wandhöhe schon einen merklichen Unterschied der Baukosten aus.

Tritt bei den gewöhnlichen Windeldecken häufig der Fall ein, daß die Wellerlatten vermodern, oder wenn die Wellerhölzer blos in einer Falz des Balkens liegen,

beim Schwinden der Balken und Wellerhölzer die letztern zu kurz werden, und in beiden Fällen das Ganze Deckengesach herabstürzt, was jedoch bei gestreckten Windelböden nie zu besorgen ist.

Daß durch die Einführung dieser so äußerst leicht anzufertigenden, nützlichen und dabei feuersichern Deckenart ein bedeutendes gegen die immer kostbarer werdenden Bretterbedielungen erspart werde, bedarf wohl keines weitern Erwähnens.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

7. Lebensweise der Engländer auf ihren Landgütern, und die große Wirkung, welche dadurch zur Emporbringung der Landwirthschaft hervorgieng.

(Schluß.)

Diese Thatsachen sind aber nur als zufällige Abweichungen vom allgemeinen Systeme zu betrachten. Die ländlichen Arbeiten haben nichts an sich, was die Menschheit herabwürdigt; sie beglücken Jene, die sich ihnen widmen, durch das beständige Anschauen der herrlichen wunderbaren Werke des allmächtigen Schöpfers. Man wird wohl einfältige und rohe Bauern finden, aber niemals pöbelhafte. Daher geschieht es auch, daß der selbst für Beleidigungen empfindlichste, stolzeste Mensch nur selten durch das Betragen der Bauern, um so häufiger durch jenes der städtischen Handwersleute, mit denen er manchmal sich abgeben muß, zu Aeußerungen des Unwillens veranlaßt wird. Der adeliche Gutsbesitzer mischt sich, den Unterschied des Ranges vergessend, unter die gemeinen Leute; er sympathisirt mit ihren Herzensergießungen, und stimmt mit ein in das Jubelgeschrei der Menge. So helfen die unschuldigen, süßen Genüsse des Landlebens alle Neigungen und Gefühle in harmonischen Einklang bringen. Durch diese Vermischung der verschiedenen Stände hat die englische Poesie einen eigenthümlichen Schwung bekommen. Daher rühren die aus ländlichen Scenen häufig entlehnten Gleichnisse, jene unnachahmlichen Naturschilderungen, wovon die englischen Gedichte, seit Chaucer's „Blume und Blatt,“ so reichhaltig sind, und durch welche die Blüthen und Wohlgerüche der Lusthaine gleichsam in unsere Wohnungen versetzt werden. Es scheint, als hätten die ländlichen Schriftsteller anderer Nationen der Natur nur Gelegenheitsbesuche gemacht; die unsrigen aber haben vertraulich mit ihr gelebt, alle ihre Geheimnisse, auch die verborgensten, erspähet, und selbst ihre Blumen beobachtet. Macht der Wind die Pappel wanken; fällt ein vom Baume abgelöstes Blatt flatternd auf die Erde, perlt der Thau auf dem sammtnen Hügel, erfüllet das Veilchen die Luft mit seinem Balsamgeruche, entfaltet die Maßliebe am Sonnenscheine ihr karmoisinrothes Blatt, so bieten diese und ähnliche, wenn auch alltägliche, Erscheinungen unsern vaterländischen Dichtern fruchtbare Stoffe zu interessanten Bildern und trefflichen Sittenlehren.

Dieser Geschmack der vorzüglichsten Köpfe am ländlichen Leben hat außerordentlich auf die Gestaltung der Landschaft gewirkt. Ein großer Theil der Landschaft ist flach, und der Anblick derselben würde langweilen, ohne die entzückenden Verschönerungen, welche wir dem erfinderischen Fleiße der Anbauer verdanken. Auch ist der Boden mit Schlössern und Pallästen gleichsam emaillirt, und mit Parken und Gärten, wie mit Stickereien eingefaßt. Man findet hier keinen Ueberfluß an imposanten, wohl aber an romantischen Gegenden und reizenden, anmuthigen Bildern ungestörter Glückseligkeit. Jeder Pachthof, jede mit Moos bedeckte Hütte hat ein malerisches, angenehm überraschendes Aussehen. Da die Wege sich ununterbrochen durch liebliche Gebüsche und bunte Fluren winden, so kann das Auge sich nicht satt weiden an diesen mannigfaltigen, beständig abwechselnden Gegenständen.

Und was diese gesegneten Gefilde noch interessanter und ihre glücklichen Bewohner noch achtungswürdiger macht, das sind die moralischen Gefühle, welche sie in der Brust jedes, für das Gute, Schöne und Nützliche empfänglichen Beobachters erwecken müssen.

Ueberall herrscht Liebe zur Ordnung und Arbeitsamkeit, Reinheit der Sitten, Gastfreiheit, Wohlthätigkeitssinn, Frömmigkeit, Gottesfurcht, Gehorsam den Gesetzen und festes Halten an alte Gebräuche.

Alles scheint hier das Ergebniß einer langen Reihe friedlicher Jahrhunderte zu seyn. Die uralte Kirche mit ihrem massiven Portal und gothischen Thurme; die gemalten Fenstergläser, welche mit ängstlicher Sorgfalt erhalten werden; der Fußpfad, der zwischen Weißdornhecken über lachende Fluren zum Friedhofe führt; die Denkmale der Anführer und Krieger, Ahnen der jetzigen Grundherren; die Grabsteine mehrerer Generationen ehrbarer Landwirthe, deren Nachkommen das nämliche Feld bestellen, und vor dem nämlichen Altare niederknien; das stückweise, theils im gothischen, theils im modernen Style, je nach dem Geschmacke des Zeitalters und jeweiligen Besitzers, zusammengebaute Haus des Pastors; das Dorf mit seinen netten, freundlichen Strohhütten und alten Bäumen, unter deren Schatten sich schon die Voraltern der jetzigen Generation zu ihren Spielen versammelten; die herrschaftliche Behau-

sung, isolirt in der Ebene oder auf dem Rücken eines Hügels stehend, von wo aus sie die Umgegend zu beschützen scheint; alle diese Eigenthümlichkeiten einer englischen Landschaft zeugen von dem, seit Jahrhunderten ungestörten Genusse bürgerlicher Ordnung und öffentlicher Ruhe, von einer vererblich fortgepflanzten Vaterlandsliebe und von Tugenden, die dem Boden gleichsam ankleben, und eine sichere Gewährleistung für den moralischen Charakter der Nation sind, den sie in das vortheilhafteste Licht stellen.

Ein anziehendes Schauspiel ist es, an Sonn- und Feiertagen, wenn der Silberklang der Dorfglocke ertönt, Pächter und Bauern, Weiber und Kinder mit sittsamer Munterkeit in festlichen Kleidern nach dem Gotteshause eilen zu sehen.

Mit nicht geringem Interesse sah ich sie oft Abends beim Mondscheine in Familienkreisen vor ihren Thüren vereinigt, mit Wohlgefallen die neuen kleinen Bequemlichkeiten und Verzierungen betrachtend, welche sie mit eigener Hand an ihren Wohnstätten angebracht hatten.

Dem Flore des Ackerbaues verdankt England großentheils sein Glück und seinen Ruhm.

Münchner Getreid-Schranne am 5. Oktober 1833.

	Schrannen-Stand. Voriger Rest. Schäffel	Neue Zufuhr. Schäffel	Ganzer Stand. Schäffel	Verkauft. Schäffel	Rest. Schäffel	Getreid-Preise. Höchster. fl.	kr.	Mittlerer. fl.	kr.	Geringster. fl.	kr.	Gestiegen. fl.	kr.	Gefallen. fl.	kr.
Weitzen . .	55	1582	1637	1554	83	11	42	11	14	10	23	—	—	—	25
Roggen . .	67	507	574	539	35	7	42	7	16	6	50	—	—	—	10
Gerste . . .	235	1508	1743	1573	170	7	27	6	52	6	10	—	—	—	9
Haber . . .	—	677	677	677	—	4	48	4	26	4	14	—	2	—	—

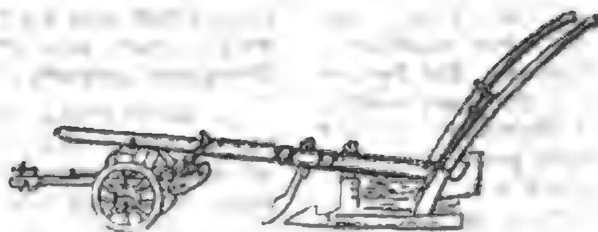
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 15. bis 21. September 1833.

Ort.	Tag	Weizen. fl.	kr.	Kern. fl.	kr.	Roggen. fl.	kr.	Gerste fl.	kr.	Haber fl.	kr.
Aichach	21	10	21	—	—	6	23	5	19	3	20
Amberg	21	9	—	—	—	6	54	5	53	4	1
Ansbach . . .	18	9	48	10	45	7	14	7	11	5	11
	21	9	14	10	18	7	6	6	55	4	26
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	20	10	30	10	—	7	14	6	25	3	34
Baireuth . . .	21	11	37	—	—	8	31	8	15	5	42
Dinkelsbühl . .	18	9	41	9	41	7	39	5	54	4	6
Erding . . .	20	9	24	—	—	6	40	6	—	3	30
Ingolstadt . . .	21	8	5	—	—	6	37	5	2	3	29
Kempten . . .	18	—	—	13	6	9	10	8	—	5	35
Landsberg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Landshut . . .	20	9	45	—	—	6	52	5	25	4	22
Lauingen . . .	21	10	—	10	37	7	27	6	25	3	14
Memmingen . .	17	—	—	12	57	8	34	8	20	4	38

Ort.	Tag	Weizen. fl.	kr.	Kern. fl.	kr.	Roggen. fl.	kr.	Gerste fl.	kr.	Haber fl.	kr.
München . . .	21	11	24	—	—	7	27	6	57	4	17
Murnau . . .	21	—	—	12	—	9	24	7	—	5	15
Neuötting . . .	18	10	30	—	—	6	30	6	12	4	—
Nördlingen . .	21	—	—	10	5	8	—	5	56	5	10
Nürnberg . . .	21	11	11	—	—	7	25	7	27	5	27
Passau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Regensburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rosenheim . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Speyer . . .	17	10	7	—	—	8	11	6	16	5	18
Straubing . .	21	8	7	—	—	6	6	5	6	4	30
Traunstein . .	21	10	24	—	—	7	30	6	36	4	12
Vilshofen . . .	18	9	2	—	—	6	42	5	—	—	—
Weilheim . . .	19	11	18	11	18	8	30	7	—	4	—
Weißenburg . .	21	9	30	—	—	7	3	6	5	4	28
Würzburg . . .	21	10	35	—	—	8	7	6	30	5	15

Jahrgang XXIV. **Nr. 3.** den 15. Oktober 1833.



Wochenblatt
des
landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

8. Ueber den Weinbau in Nieder-Oesterreich, von Emil Pesenböck, Oekonom des Stifts Melk und correspondirendes Mitglied der Ackerbau-Gesellschaft in Brünn.

Die Beschreibung dieses Weinbaues, wie er ist, nicht wie er seyn soll, ist aus der Gegend des Viertels Unter-Manhartsberg in Oesterreich, wo die sogenannten Landweine erzeugt werden.

1. Die Lage der Weingärten ist bald südlich, bald östlich und nördlich auf Mittelgebirgen und Ebenen.

2. Der Zustand des Bodens ist hier nicht der beste; doch mehr als mittelmäßig ist der Ertrag an Wein sowohl, als an Körnern, weil man hier überhaupt fleißig den Grund bearbeitet.

Die südliche und südöstliche Lage hat gewöhnlich Thonboden mit etwas kleinem Kiesel vermischt.

Die nördliche hat gewöhnlich schweren, wenig gemischten Lehm, wovon der Hauer den ersten in seiner Provinzialsprache Loam, den zweiten Letten nennt; den Thonboden auch lieber bearbeitet, da er überhaupt leichter ist, früher abtrocknet, der Lehm hingegen schwer in der Hand liegt, wenn er noch etwas Feuchtigkeit hat, die er verhältnißmäßig 14 Tage länger in sich behält, und also auch die Arbeit verspätet, auch dreimal gehauen werden muß.

Weintraubensorten werden hier gebaut:

a. und b. Der grüne und rothe Muskateller. Das Laub ist dick, fünftheilig, dessen Stiel röthlich, und die Trauben engbeerig, ästig, lang, die Beeren rund, roth, weißrahmig, wohlschmeckend, ohne merklichen Muskatgeruch. Das Holz trägt fleißig und viel, ist dauerhaft und erträgt eine große Kälte.

c. Weiße Muskateller, eckiges, fast ungetheiltes Blatt; runde, große, weißgrüne, dickbälgige, herbe Beeren, die aber einen dauerhaften Wein geben.

d. Grüne Zierfahnler. Das Laub ist dreispaltig, rund, glatt; die Beeren grün, rund, schmackhaft; sie reifen frühzeitig, schon Anfangs September. Das Holz ist kurzgliederig, trägt gute Trauben, die aber keine so dauerhaften Weine geben.

e. Weiße Zierfahnler. Das Blatt ist dreitheilig, dünn, aber dunkelgrün glänzend, die Beeren sind weißgrün, rund, süß; sie stehen auf ihrem Traubenstengel nicht sehr gedrängt.

f) Die schmeckende Geißdutten, oder Jerusalemstrauben (le Muscat d'Alexandrie); die Blätter theilen sich kaum am Lande, aber die Ranken sind scharf zugespitzt. Die Beeren sind blaß goldfarbig, dünn stehend auf den Traubenstengel; sie haben ganz reif einen sehr starken Bisamgeschmack.

g. Großschwarze Trauben (der Bauer nennt sie Rabiner.) Das Laub ist groß, sehr dunkelgrün, fünftheilig, mit zwei tiefen Ausschnitten. Die Trauben sind großästig und können 4 bis 5 Pf. schwer werden. Die Beeren sind von säuerlichem Geschmacke, bläulich schwarz, groß und rund; sie zeitigen gerne an sonnigen Hecken, das Holz ist langknottig und dick.

h. Schleben schwarze. Deren Blätter fünflappig, welche beim Abfallen rothäderig werden. Die Beeren sind schwarz, etwas herb, groß, rund, undurchsichtig. Die Stöcke tragen gerne und geben einen guten rothen Wein.

i. Grüne Riesler. Haben ein spitziges, fünflappiges, feinaderiges, hellgrünes, oben glänzendes, unten dünnwolliges Laub auf rothen Stielen. Die Beeren sind rund, hell, klein, grün, schmackhaft, und zeitigen vor Mitte Oktober. Das Holz ist krause, nicht dick. Sie dienen hier besonders zum Vertreiben des Gablers, vermuthlich, weil sie die Verdorbenheit des Grundes leichter ertragen. Geben dem Weine Wohlgeruch.

Qualität.

Diese Trauben geben einen weißgelben Wein, der bei gutem Wetter und angemessener Wärme angenehm zu trinken ist; er ist klar, durchsichtig, schön von Farbe, hat einen guten Geruch ohne Erdgeschmack; seine angenehme Säuerlichkeit ziehet die Zunge gelinde zusammen; er ist nicht dick und zähe, sondern leicht, flüchtig, wirkt schnell auf Schweiß und Urin, beim Einschenken in das Glas macht er kleine Tropfen am Rande, springt auf der Oberfläche in kleinen Perlen über sich, die man kaum sieht, und verursacht, an die Nase gehalten, ein angenehmes Kitzeln in derselben.

Er ist im dritten Jahre für Jedermann trinkbar, und je älter er wird, desto angenehmer ist er; wie hoch er es im Alter bringen kann, darüber ist meines Wissens noch kein Versuch gemacht worden; indessen habe ich doch einen dreißigjährigen getrunken, der vortrefflich schmeckte.

Weingarten-Arbeiten.

a. Das Aussetzen. Wenn ein Weingarten ganz neu ausgesetzt oder angelegt wird, so macht man den Grund querüber 2 Schuh tiefe und 1½ Schuh breite Gräben, die genau nach der Schnur gezogen werden; man giebt die obere, gute, fruchtbare Erde zur linken, die untere unfruchtbare zur rechten Seite; der Raum von zwei Schuh zwischen diesen Gräben wird die Erde aufnehmen.

Ist der Berg hoch und steil, so wird der erste Graben unten gemacht, ist es nur eine Anhöhe, so wird oben angefangen; auf ebenem Boden ist der Anfang gleichgiltig. Diese Arbeit geschieht, wenn es möglich ist, im Spätherbste noch, damit die Gräben ausgefroren, und mürbe gemacht, genugsam Feuchtigkeit aufnehmen können; sonst aber geschieht es auch im Frühjahre, sobald man die Erde bearbeiten kann. Das ganze Geschäft nennt man „Gräften machen," oder „einen Weingarten ausgräften."

In diesen Gräften werden nun die Reben 1½ Schuh von einander entfernt, unten gegen die Fläche der Grube mit dem Fuße etwas krumm gebogen, und mit guter Erde und Dünger bedeckt, so daß in der Höhe nur 2 bis 3 Augen aus der Erde hervorragen; bisweilen, wenn die Gräften 1½ Schuh breit sind, werden zwei Reihen Reben eingelegt, die, unten gebogen, sich einander beinahe berühren.

Die einzulegenden Reben werden aber auf verschiedene Weise zubereitet. Sie werden im Frühjahre beinahe 1½ Elle lang abgeschnitten, und so viel, als man mit einem Arme fassen kann, zusammengebunden und in Wasser gestellt, darin etwa 14 Tage stehen gelassen, und dann gleich nach dem ersten Regen eingelegt, oder die geschnittenen Reben werden bundweise in eine etwa 3 Schuh tiefe und eben so breite Grube so gestürzt, daß die oberen Augen zu unterst zu stehen kommen; von oben werden nun die Sturzreben mit Moos, Sand und Erde bedeckt, fleißig begossen, damit diese oberen Augen Wurzel treiben. Diese so zubereiteten Sturzreben werden um die Blüthe des Weitzens, im Herbste oder auch im darauf kommenden Frühjahre erst eingelegt, deßwegen man sie auch Jährlinge heißt.

Der vorsichtige Hauer wird sich solche geschnittene Reben sogleich in seinem Weingarten an einem beliebigen Orte einschlagen, so daß ein Paar Augen hervorragen, die antreiben und bestimmt sind, wenn etwa einige von den in den Gräften eingelegten Sturzreben ausgeblieben seyn sollten, selbe damit zu ersetzen.

Dieser nun so aufgesetzte Weingarten, Satz genannt, wird im ersten Jahre vom Unkraut rein gehalten, nur einmal gehauet, im Herbste aber angehäufelt. Im zweiten Jahre läßt man die Reben nach Belieben wachsen, und die Bearbeitung geschieht wie im ersten Jahre.

Im dritten Jahre werden die zwei stärksten Reben im Frühjahre auf zwei Augen, die schwachen auf einem geschnitten, die übrigen werden ganz abgeschnitten; im vierten, höchstens im fünften Jahre wird er wie jeder andere Weingarten behandelt, und ist stark genug, gegrubt zu werden, wodurch die Weinstöcke vermehrt, und ihrer so viel angebracht werden, als nur immer Raum vorhanden ist. *)

Zu diesem Zwecke werden dem zum Gruben bestimmten Stöcke, während die Trauben noch hängen,

*) Deßwegen geht der Hauer gleich vor dem Winter in seinen Weingarten, um die Plätze zu sehen, wo gegrubt werden soll, und bezeichnet sich die Stöcke, deren Reben ein gesundes, gut ausgewachsenes Holz haben, mit einem leichten Strohbändchen.

die zwei schönsten, stärksten und längsten Ruthen im Frühjahre stehen gelassen, alles übrige sauber weggeschnitten und ausgeputzt. Haben sie nun schon etwas angetrieben, so wird von dem Mutterstocke bis auf den leeren Platz eine senkrechte Grube, etwa 3 Schuh lang, 1 Schuh breit und eben so tief gemacht; bei dem alten Stocke selbst wird die Erde bis an die Herzwurzel hinab behutsam weggeschnitten, damit sich der ganze Stock gemächlich in die Grube niederlegen kann, ohne von der Hauptwurzel abzubrechen. Ist er nun mit seinen Ruthen der Länge nach auf den Boden der Grube niedergelegt, so tritt man mit einem Fuß auf den Stock, um ihn in seiner rechten Lage zu erhalten, bis die eine Ruthe senkrecht aufgerichtet und in die Höhe gebogen ist, unterlegt und bedeckt solche mit ein paar Schaufeln Erde, bis sie von selbst hält; sodann behandelt man die zweite Ruthe auf die nämliche Art, sie auf den alten Platz zurückbringend. Man bedeckt die Reben nicht gleich mit frischem Dünger, sondern giebt vorher eine Lage von Erde, und dann läßt man den Dünger folgen, auf diesen wieder Erde, und füllt so die ganze Grube damit aus.

Zu bemerken ist hierbei, daß man diese so eingelegten Reben mit nicht mehr, als 3 bis 4 Augen aus der Erde herausschauen lassen darf, die Tragaugen seyn müssen, also nicht Augen von der Spitze der Ruthen; denn sie sollen noch im nämlichen Jahre Trauben tragen.

Diese Methode des Grubens ist vor allen die vortheilhafteste, um die Stöcke selbst zu vermehren, und besonders einen alten Weingarten damit zu verjüngen, wo dann die zweite Rebe so gebogen wird, daß sie an den Platz des alten Stockes zu stehen kommt, und seine Stelle besetzt.

Manche Weinstöcke werden auch durch das Propfen verbessert; man schneidet zu diesem Zwecke von einer fruchtbaren Rebe ein Stück auf drei Augen, also kaum eine Spanne lang, früh im März ab, und schneidet es so zu, wie man ein gewöhnliches Propfreis auf einen Baum zuzurichten pflegt.

Wenn nun der Saft zu gehen anfängt, wird der alte Stock hart an der Erde mit einer Säge oder scharfem Messer abgeschnitten, und das Reis so in den Spalt gesteckt, daß nicht nur Rinde auf Rinde paßt, sondern das untere Auge auch auf dem Spalte hart aufsitze. Man braucht dazu kein Wachs, sondern bedeckt den abgeschnittenen Stock nur mit Erde, um ihn der Sonne und Luft zu entziehen; solche gepfropfte Stöcke tragen im dritten Jahre schon Frucht. Die ganze Manipulation wird aber hier selten vorgenommen.

b. Das Beschneiden. Dieses wird im Frühjahre sogleich vorgenommen, wenn keine Kälte mehr zu fürchten ist. Auf Bergen, Sand- und Thon-Weingärten schneidet man oft um 14 Tage früher, als auf ebenen Lehmgründen. Dieses beim Weinbau wichtigste Geschäft überläßt man dem erfahrensten Manne im Hause; jeder sorgfältige Hauer wird es selbst unternehmen; er schneidet hinter dem Auge so nahe, als möglich, die Rebe schräg ab, daß das Auge oben, der Schnitt abwärts sey, und folglich das austhränende Wasser nicht auf das Auge rinne. Alle kleinen, dürren, erfrorenen Reben werden an dem Kopfe abgeschnitten. Man läßt einem Stocke nur 2, höchstens 3 Reben, und an jeder nur 2 höchstens 3 Augen.

c. Das Hauen. Das Behauen geschieht mit einer Haue, die einen sehr gebogenen Stiel hat; der Spitz derselben steht gegen diesen stark einwärts, und bildet einen schiefen Winkel, welches diese Arbeit sehr schwer macht; denn der damit arbeitende Mensch muß sich deßwegen so zu Erde neigen, daß er mit seinem Rumpfe dieser horizontal (parallel) zu stehen kommt, und in dieser Stellung 1 Schuh tief die Erde von dem Stocke wegräumen, um die Thauwurzeln von denselben abzuschneiden.

Das Unkraut wird sorgfältig weggeschafft, etwas Mist an den Stock angelegt, und dann wieder mit Erde bedeckt. Dieses erste Hauen heißt man Fastenhauen, weil es in der Fasten geschieht, sobald die Erde abgetrocknet ist, und die Augen etwas aufschwellen.

Das zweite Hauen heißt das Jäthauen, und geschieht in der Mitte des May, bei warmem und trockenem Wetter, aber nicht tief, sondern bloß um das Unkraut auszurotten; man bricht da zugleich die kleinen Reben ab, die aus der Wurzel, oder aus dem Kopfe (Hirn) hervorkommen.

Das Bandhauen geschieht im halben Juli nach der Blüthezeit, ebenfalls zur Vertilgung des Unkrautes.

Das Weinweichhauen kömmt auf den August, wenn die Beeren anfangen, weich zu werden; man thut es lieber, wenn der Boden etwas feucht ist; denn bei großer Hitze und Trockenheit würde dem Stocke zu viel Feuchtigkeit entzogen, die er jetzt braucht. Bei trockenen, sandigen Gründen ist dieses letzte Behauen wohl ganz entbehrlich, wenn man auf eine andere Art des Unkrautes los werden kann, deßwegen in kleinen Wirthschaften dasselbe ausgejätet und verfüttert wird.

Der Weinstock wird hier also in der Regel viermal gehauet; aber manche Hindernisse, als z. B. regnerisches Wetter zur Zeit, wenn gerade gehauet werden soll, verursacht einen solchen Aufenthalt und Anhäufungen landwirthschaftlicher Arbeiten, daß oft nur ein dreimaliges Hauen, ja oft sogar nur das Räumen und das Bandhauen vorgenommen werden kann. *)

---

*) Der gute Weinhauer wird bei dieser Arbeit allen Fleiß anwenden, und nie sie vornehmen, wenn der Grund noch so feucht ist, daß man eintreten kann, in welchem Falle der Weinstock gelb, und in wenigen Jahren ganz zu Grunde gehen kann. Eben so läßt man nicht

d. Das Pfählen. Das Pfählen oder Stecken schlagen geschieht hier nach dem ersten Hauen, wenn die Reben schon die Länge eines Schuhes erreicht haben; sie werden mit einer kleinen Hacke 5 Zoll tief in die Erde geschlagen, 1 bis 2 Zoll von dem Stocke so entfernt, daß sie seine Wurzeln nicht beschädigen, und in Ansehung des Stockes gegen Abend gestellt, damit er gegen die Winde gedeckt werde.

Die Stecken sind gewöhnlich 5 Schuh lang, und haben, viereckig geschnitten, 1 Zoll im Durchmesser. Sie werden aus Fichten, Tannen, Kiefern und Lerchen genommen; die Letzteren sind zwar die Besten, aber die kostspieligsten; nach diesen schätzt man am meisten die aus Kiefern gemachten, welche hier auch leicht zu haben sind, und das Tausend auf 10 fl. zu stehen kömmt; die Tannen und Fichten sind die schlechtesten.

e. Das Jäten. Jäten nennt man das Abbrechen jener unbrauchbaren Schosse, die sich zwischen dem Blatte und den Reben hervordrängen, und dem Stocke unnütze Kräfte entziehen würden. Es geschieht im Mai.

f. Das Binden wird im Juni noch vor der Blüthe verrichtet. Es geschieht mit glattem, ausgeschabenem Stroh, etwa $1\frac{1}{2}$ Schuh lang, das vor dem Gebrauche in Wasser eingeweicht, mit Füssen weich und zähe getreten wird. Man bindet die Reben ihrer Länge gemäß zwei-, andere mehrere Male locker an den Stecken, so daß nie ein Blatt, oder gar die Trauben in den Band kommen. Im September wird nachgebunden.

g. Das Abgipfeln geschieht im August oder September. Es werden da die Wipfel, die über den Stecken hinauswachsen, und auch die überflüssigen Blätter abgebrochen; dieses geschieht, um dem Stocke und den daran befindlichen Trauben Luft und Sonne zu verschaffen, damit diese ihre vollkommene Zeitigung und das untere Holz mehr Stärke bekommt.

h. Das Steckenziehen geschieht nach der Weinlese; die Pfähle werden herausgenommen und haufenweise auf einander gelegt, doch nicht ohne Unterlage, damit von unten die Luft durchzieht, sie abtrocknen und nicht verfaulen.

Die letzte Arbeit ist endlich:

i. Das Anziehen; es wird nämlich die Erde um den Stock so angezogen, daß dessen Kopf und die untersten Augen mit denselben bedeckt werden, um sie vor der Winterkälte zu bewahren.

k. Das Düngen. Es wird im Winter der Dünger zu den Weingärten gefahren, auf einen Haufen zusammengeworfen, und so bis zum Frühjahre liegen gelassen.

Bei den Bäumen oder ersten Behauen, und dann bei den Gruben, wird er von den großen Haufen durch eine Butte in den Weingarten getragen, und nach Bedarf zu einem Stocke etwas zugelegt. Man nimmt gerne einen kurzen gut abgefaulten Dünger, auch kleine Abfälle von Holz, vermoderte Wurzelgewächse, abgefaulte Weintrebern und auch Hornspänne oder Knochen-Mehl.

l. Das Gruben (siehe oben) Zu allen diesen Arbeiten werden sehr einfache Instrumente gebraucht, als eine gebogene Haue, das Weinmesser, welches einem Gartenmesser nicht unähnlich ist, und endlich eine Baumsäge.

m. Weinlese. Die Geräthschaften dazu werden vorbereitet, indem man alle jene Gefässe, die dazu bestimmt sind, den Rebensaft aufzunehmen, erst mit kochendem, dann mit kaltem Wasser einquellen muß. Neue Fässer werden mit siedendem Weingeiste ausgebrannt.

gerne Frauenzimmer zu dieser Arbeit, besonders bei dem ersten und zweiten Behauen, weil sie in einem mit Stöcken dicht besetzten Weingarten mit ihren Röcken zwischen denselben kaum Platz haben, und daher mit denselben oft die angeschwollenen Augen und junge Schosse abbrechen.

(Fortsetzung folgt.)

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

9. Einiges über die neue Race der Cachemere-Angora-Ziegen. Von Herrn William E. Riley.

(Aus den Transactions der Society of Arts im Repertory of Patent-Inventions. Julius 1833. S. 26; übersetzt im polytechnischen Journal.)

Nach einem mehrjährigen Aufenthalte in Neu-Süd-Wallis, und nachdem er bereits in den Jahren 1825 und 1828 zwei Heerden der feinsten sächsischen Schafe, welche man in Deutschland auftreiben konnte, dahin versetzt hatte, faßte mein Vater den Entschluß, auch die Zucht der berühmten Cachemere-Ziege in jenen Gegenden einzuführen, indem er überzeugt war, daß hieraus nicht nur für ihn selbst, sondern für das Wohl der ganzen Kolonie ein wesentlicher Vortheil und Nutzen erwachsen würde. Zu diesem Entschlusse ermunterte ihn hauptsächlich das treffliche Gedeihen der sächsischen Schafe in dem günstigen Klima von Neu-Süd-Wallis, ein Gedeihen, welches so anerkannt ist, daß die ausgezeichnetsten englischen Fabrikanten bereits jetzt schon die Wollen von Neu-Süd-Wallis und auch jene von Van-Diemens-Land bei gleichem Preise, allen übrigen Wollen vorziehen.

Ich richtete daher in dieser Absicht auf einer landwirthschaftlichen Reise, die ich auf dem Kontinent machte, meine Aufmerksamkeit vorzüglich auf die Cachemere-Heerden des Hrn. Ternaux, und besuchte diesen aus-

gezeichneten Mann im Oktober 1828 auf seinem Landsitze zu St. Ouen, wo sich die Elite seiner Heerden befand. Die Thiere, welche ich hier sah, waren von verschiedener Größe, und ihre Farbe wechselte vom vollkommen Weißen bis zum Schwarzen, so daß sich keine Charaktere einer und derselben Race zeigten.

Alle diese Ziegen trugen langes grobes Haar, und unter diesem war eine so geringe Menge einer kurzen weichen Flocke verborgen, daß eine Ziege im Durchschnitt nicht mehr als 3 Unzen gab. Unter diesen nicht viel versprechenden Umständen hielt es mein Vater daher für gerathener, die Absendung einer Cachemere-Heerde nach Australien noch einige Zeit zu verschieben.

Später empfahl mir jedoch Vicomte Perrault de Jotemps die Heerde des Herrn Polonceau zu Versailles zu besichtigen, indem dieser durch eine glücklich gewählte Kreuzung eine Raçe erzeugt habe, deren Flocke jene der Cachemere-Ziege an Menge und Werth über alle Erwartungen übertreffe. Herr Polonceau, der wegen seiner großen Vorliebe und seiner gediegenen Kenntnisse in der Landwirthschaft zum Vorstande der Musterwirthschaft zu Grignon ernannt worden, hatte sich gleich Anfangs eine Auswahl der ursprünglichen, von Herrn Tenaux eingeführten Cachemere-Ziegen angeschafft. Er sah später auf den Gütern der Herzogin v. Berry einen Angorabock mit ganz seidenartigem Haare, welches mehr den Charakter einer langen, äußerst weichen Flocke hatte, und bat um die Erlaubniß, seine eigenen reinen Cachemere-Ziegen von diesem schönen Thiere bespringen lassen zu dürfen. Die Verbesserung der Flocke, die schon aus dieser ersten Kreuzung erfolgte, war so rasch, daß Hr. Polonceau auf seinen Versuchen beharrte. Als ich seine kleine Heerde zum erstenmale sah, befand sich dieselbe in der dritten Generation, erzeugt durch die Böcke der ersten Kreuzung. Da sich Hr. Polonceau jedoch damals weigerte, irgend Jemandem einige Thiere seiner Heerde abzugeben (er hatte nur dem König von Würtemberg zwei Männchen und zwei Weibchen für die Summe von 3400 Franken überlassen), so mußte mein Vater seinen Plan bis zu meiner Rückkunft von den australischen Kolonien aufgeben, in der Hoffnung, daß Hr. Polonceau bis dahin seine Heerde vermehrt haben würde, und daß die Güte dieser Race auch mehr Bestand gewonnen haben möchte.

Als ich im Jahre 1831 nach England zurückkehrte, nahmen wir unsern Plan wieder auf; ich reiste daher nach Frankreich, um von Hrn. Polonceau, im Falle sich die Erwartungen, zu denen die Cachemere-Angora-Race berechtigte, bestätigt hätten, eine kleine Heerde zu erkaufen. Ich fand meine Erwartungen vollkommen bewährt, und war nun endlich so glücklich, von Hrn. Polonceau zehn trächtige Weibchen und drei Böcke zu erlangen, die ich glücklich nach London brachte, um sie von hieraus so bald als möglich nach Port Jackson zu schaffen. Von dort aus werde ich sie nach Neu-Süd-Wallis bringen, um sie sich theils unter sich vermehren zu lassen, theils zur Veredlung der daselbst einheimischen Ziegen zu verwenden. Ich glaube, daß ich letzteren Zweck sicher erreichen werde, indem Hr. Polonceau, der den Versuch bereits mit der gewöhnlichen französischen Ziege anstellte, schon bei der zweiten Kreuzung Thiere erhielt, die der berühmten Cachemere-Angora-Race nur wenig nachstanden. Er hat die gewöhnliche Ziege auch mit der reinen Cachemere-Race gekreuzt, erhielt aber dadurch nur eine so langsame Veredlung, daß 8 bis 10 Generationen nöthig sind, um eine Flocke zu erzielen, welche in Hinsicht auf Güte und Menge der schlechteren Floke der Cachemere-Angora-Ziegen gleichkommt.

Hr. Polonceau erzeugte die neue Cachemere-Angora-Race wie gesagt im Jahre 1822 durch Kreuzung der reinen von Ternaux und Jaubert eingeführten Cachemere-Ziegen mit einem reinen Angorabocke; er ist seither auf der dadurch erzeugten Verbesserung bestanden, und hat in den verflossenen Jahren erwiesen, daß schon durch die erste Kreuzung eine vollkommene Vereinigung der Haupteigenschaften der Floke der beyden Racen, in Hinsicht auf Menge, Länge, Feinheit, Glanz und Weiche erreicht worden, und zwar ohne daß die Race später in irgend einer Beziehung wieder zu den Eigenschaften der ursprünglichen Racen zurückgekehrt wäre. Er hat daher die aus dieser Kreuzung entsprungene Race fortwährend weiter unter sich fortgepflanzt, und dabey nur sorgfältig darauf gesehen, daß er nur weiße Thiere und solche Böcke zur Fortpflanzung wählte, welche die größte Menge feinster Floke und die geringste Menge von Haaren zeigte.

Gegenwärtig steht die Race in der sechsten Generation; ihre Gesundheit und Stärke, die Beständigkeit, mit welcher sich ihre Eigenschaften und Charaktere gleich bleiben, ohne irgend eine Entartung zu zeigen, beweisen, daß dieselbe als eine fest begründete neue Race betrachtet werden kann, die bey ihrer Fortpflanzung keine weiteren als die gewöhnlichen Vorsichtsmaßregeln, d. h. eine verständige Auswahl der zur Fortpflanzung bestimmten Individuen, erfordert. Man kann daher mit allem Recht erwarten, daß die vorzüglichen Eigenschaften dieser Floke sich in einem solchen Clima, wie jenes von Neu-Süd-Wallis ist, eben so sehr heben werden, wie sich die Wolle der Merinoschafe und jene der sächsischen Schafe daselbst verbesserte.

Hr. Polonceau besitzt Ziegen, die in einem Sommer nicht weniger als 30 Unzen Floke geben; im Durchschnitte giebt aber, wie er sagt, jedes Individuum seiner Heerde 12 bis 20 Unzen. Vergleicht man diese Menge mit jener der Floke der reinen Cachemere-Ziege, welche nie über 4 Unzen und gewöhnlich nur 2 Unzen giebt, so wird man sich einen Begriff von den Vortheilen machen können, die die neue Race gewähren muß.

Hr. Poloneeau behauptet, daß die Cachemere-Angora-Ziegen stärker und leichter zu nähren sind, als die gewöhnlichen Ziegen, und daß dieselben minder eigensinnig, und leichter in Heerden zu halten sind. Nach der Erfahrung, welche ich bereits mit denselben machte, finde ich sie sogar gelehriger als die Schafe. Die liebste Nahrung ist ihnen, so wie allen übrigen Ziegenarten, das Laub der Bäume; sie nähren sich übrigens ebenso von Heu und Stroh, als von grünem Futter, und finden selbst auf Haiden und an den steilsten Abhängen, wo sich keine Schafe mehr halten lassen, noch hinreichend Nahrung.

Für Kälte sind sie so wenig empfindlich, daß sie (in Frankreich und England) den ganzen Winter in offenen Schuppen aushalten. Die ersten Paar Jahre hielt es Hr. Poloneeau bey seinen Versuchen gerathen, seinen Thieren von Zeit zu Zeit aromatische Kräuter zu geben; seit sechs Jahren fand er dieß jedoch nicht mehr nöthig. Er weiß bisher keine Krankheit, denen diese Thiere besonders unterworfen wären, wenigstens zeigte sich in seiner Heerde keine solche. Er trifft die Einrichtung so, daß die Weibchen im März werfen; starke Thiere läßt er jedoch zuweilen zwei Mal in einem Jahre belegen.

Die Floke beginnt im September zu wachsen, und fährt bis Ende März in ihrer Entwikelung fort, wo sie dann zu wachsen aufhört und sich von selbst ablöst, ausgenommen, sie wird künstlich abgenommen. Um dieselbe zu sammeln, wartet Poloneeau die Zeit ab, zu welcher sie sich von selbst loslöst; wo er sie dann alle 3 bis 4 Tage ohne Gewalt mit der Hand ausziehen läßt. Im Allgemeinen geht sie zuerst am Nacken und an den Schultern aus, und in den nächstfolgenden 4 bis 5 Tagen erst an den übrigen Theilen des Körpers. Das Sammeln der Floke ist in 8 bis 10 Tagen beendigt; zuweilen kann man sie beynahe mit einem Male und in Form eines ununterbrochenen Fließes abnehmen. Man kann die Thiere auch mit einem Male ganz scheren; dieses Scheren hat den Vortheil, daß die einzelnen Faden ihren Parallelismus beybehalten, und daß folglich das Kämmen und das Zubereiten der Floke um Vieles leichter wird. *)

Man wünscht weitere Bemerkungen.

*) Wir können nicht umhin, bei dieser Gelegenheit neuerdings wieder in Anregung zu bringen, wie dringend nothwendig es im Interesse unserer Landwirthschaft wäre, auch etwas zur Veredlung unserer Ziegen zu thun. Man wird nicht leicht eine Gegend finden, die sich mehr zur Zucht der Cachemere- und Cachemere-Angora-Ziegen eignete, als dieß bey einem großen Theile unserer Gebirgsgegenden der Fall ist. Leider kümmert sich aber dieser günstigen Umstände ungeachtet bei uns auch gar Niemand um diese Sache; man hält Ziegenheerden, welche nichts eintragen, als etwas Fleisch, ein Paar Felle und etwas Ziegenkäse, während man um dieselben Kosten auch Ziegenheerden halten könnte, die uns die vortrefflichste Floke von der Welt liefern würden. Der Engländer führt sächsische Schafe, Merino's und Cachemere-Angora-Böke und Ziegen mit großem Risico nach Neu-Süd-Wallis, und wir, die wir gar nichts riskiren würden, wir treiben uns mit unsern grobwolligen Landschafen und unseren stachelhaarigen Ziegen herum, und glauben Alles gethan zu haben, wenn wir einen Bock geschossen haben! Und am Ende wird es auch noch unter unsern Staats-Wirthschaftlern genug geben, die uns weiß machen werden, es sey besser, wenn wir unsere Wolle von Van-Diemens-Land holen, als wenn wir selbst brauchbare Schafe bey uns ziehen! A. d. Uebers.

10. Einige Mittel, brennendes Schmalz, Oel, Butter, oder jedes andere brennende Fett zu löschen, und dadurch Feuersbrünste zu verhüten, und insbesondere über Schwefel, als ein vorzügliches Mittel, brennende Schornsteine schnell und sicher zu löschen.

Von Adolph Pleischl, Dr. der Arzneikunde 2c.

Es ist eine traurige Erfahrung, daß zur Zeit der Festtage, und vorzüglich zur Zeit des Kirchweihfestes auf dem Lande häufig Feuersbrünste entstehen. Die Ursache dieser Thatsache dürfte in dem Umstande, daß zu solchen Zeiten mehrere Speisen in Schmalz oder Butter, insbesondere Krapfen, gebacken werden, zu suchen seyn, wobei das Schmalz oft zu sehr erhitzt wird, und dann zu brennen anfängt.

Dieses Brennen würde, wenn man das Schmalz, Oel, oder die Butter ruhig verbrennen ließe, keinen andern Nachtheil, als den Verlust des Fettes nach sich ziehen; aber gewöhnlich rennt man so schleunig als möglich, um Wasser herbeizuholen, und gießt dieses ins brennende Fett, um das Feuer zu löschen. Allein dieß ist das Allerunzweckmäßigste, was man nur thun kann; denn kaum kömmt das Wasser mit dem brennenden Fett in Berührung, so wird Letzteres aus dem Geschirre heraus ins Feuer geschleudert, und fliegt als eine feurige Kugel oder feuriger Strom in den Rauchfang, entzündet den dort befindlichen Ruß, oder fliegt wohl gar zum Schornstein hinaus, fällt auf das Stroh- oder Schindeldach, und setzt es in Flammen, und das Unglück ist geschehen.

Da ohne Zutritt der Luft kein Verbrennen Statt finden kann, so ist jedesmal, wenn man Feuer löschen will, die Hauptaufgabe, den Luftzutritt möglichst zu verhindern. Hat daher die Butter, das Schmalz oder Oel in der Pfanne, dem Bratscherben u. s. w., Feuer gefangen, so trachte man, dieses Geschirr mit einem nicht feuerfangenden Körper, z. B. mit einem irdenen oder blechernen Sturz oder mit einer andern Pfanne

oder einem andern Topf so zuzudecken, daß die Luft nicht mehr zum brennenden Fett gelangen kann, und das Feuer wird bald verlöschen. Auf diese Weise rettet man zugleich das übrige nicht verbrannte Fett.

Hat man kein Mehl bei der Hand, so hole man schnell welches herbei, und schütte so schnell und so viel davon in das brennende Schmalz, bis die Flamme erlischt. Hier verwandelt sich das Mehl und das Fett in Einbrenn, und man hat ebenfalls nichts verloren. Sollte kein Sturz, Pfanne u. s. w., und auch kein Mehl zu Gebote stehen, so schütte man so lange Asche, Sand oder Erde in das brennende Fett, bis die Flamme erlischt. In diesem Falle verliert man freilich die Butter oder das Schmalz, indessen ist es ein viel kleinerer Verlust, als wenn das Haus abbrennt.

Ist aber auf irgend eine Weise das Feuer in den Schornstein gekommen, und brennt es bloß in diesem, so bietet der Schwefel ein vortreffliches und zuverläßliches Feuerlöschungsmittel dar. Obwohl die Art, den brennenden Schornstein durch angezündeten Schwefel zu löschen, in den Hörsälen der Chemie in Prag vom Hrn. Prof. Steinmann, und von dem Verfasser dieser Zeilen seit vielen Jahren gelehrt wird, und obschon der Verfasser in den neuen Schriften der k. k. patr. ökon. Gesellschaft, 1te Auflage, Bd. 1. Seite 106, 2te Auflage Bd. 1. S. 42, umständlich darüber geschrieben hat: so wird es doch nicht überflüßig seyn, hier nochmals davon zu reden, weil gute Sachen nicht oft genug gesagt werden können, und weil dieses noch nicht so bekannt ist, als es bekannt zu werden verdient.

Da der Schwefel wirklich, wie der Verf. aus eigener Erfahrung versichern kann, ein sehr gutes Feuerlöschungsmittel ist, so lange das Feuer noch im Schornstein brennt, so schaffe sich jede Haushaltung eine etwas größere Menge davon vorräthig an, entweder als Schwefelfäden oder in Stangen.

Man wendet ihn auf folgende Weise an:

Brennt das Feuer noch im Schornstein, so verschließt man zuerst Fenster und andere Oeffnungen gut, dann wirft man, wenn auf dem Heerde noch Feuer ist, eine Portion Schwefel in dasselbe; ist aber auf dem Heerde kein Feuer, so zündet man auf einer irdenen Schüssel einen Bund Schwefelfäden oder Schwefel in Stangen an, und stellt den brennenden Schwefel unter den Kamin. Da alle andere Ausgänge verschlossen sind, so werden durch den Luftzug die Dämpfe des brennenden Schwefels in den Schornstein geführt, und bringen dort das Feuer schnell zum verlöschen.

Nur muß man bei diesem Verfahren sehr vorsichtig und besonnen seyn; man darf nicht vergessen, daß die Dämpfe des brennenden Schwefels (schwefelige Säure) Menschen und Thiere eben so schnell tödten, als sie die Famme ersticken. Man nehme daher Nase und Mund sorgfältig in Acht, und verwahre sie gegen die Schwefeldämpfe, entferne sich nicht unnöthiger Weise zu weit von der Küchenthüre, und ist der Schwefel auf irgend eine Weise angezündet, so eile man so schleunig als möglich durch die Thüre, die man hinter sich zuschließt, hinaus, um den Schwefeldämpfen zu entgehen.

Zum Schluße mag noch folgende Thatsache hier einen Platz finden, welche das bisher Gesagte auf das Vollständigste bestätiget, und zugleich einen erfreulichen Beweis liefert, daß in unserem Vaterlande Böhmen der Schwefel als Feuerlöschungsmittel durch Lehre oder durch Schrift bereits Eingang und Anwendung gefunden habe.

Zu Bischof-Teiniß entstand vor mehreren Jahren eine Feuersbrunst, welche auf keine Weise zu löschen war, da man zu der brennenden Küche durchaus nicht kommen konnte.

Als alle Anstrengungen, das Feuer zu dämpfen, vergeblich waren, gab Jemand den Rath, einige Pfund Schwefel von dem Kaufmanne zu holen, und durch den brennenden Schornstein in die ebenfalls brennende Küche zu werfen. Es geschah, und siehe da, nach kurzer Zeit erlosch das Feuer. Wo Thatsachen so laut sprechen, bedarf es der Worte nicht mehr.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

---

11. Kultur-Fortschritte in der Krimm.

Man kann sich keinen Begriff davon machen, wie schnell die Seeküste der Krimm der Vervollkommnung entgegengeht. Wer sie noch vor einigen Jahren bereiset hat, würde sie jetzt kaum wieder erkennen. Die schönen Straßen, so wichtig für den Wohlstand der Halbinsel, werden in Kurzem ganz vollendet seyn; 500 Arbeiter sind dabei täglich beschäftigt, der Gouverneur von Taurien setzt Alles ins Werk, was zum Aufkommen eines Landes, das einst eines der schönsten Rußlands werden wird, beitragen kann. Täglich sieht man die Landgüter im Preise steigen, und neue Besitzer sich in der Krimm niederlassen. Beim Anblick der seit zwei Jahren aufgeführten Gebäude, die zum Theil mit vielem Geschmack und großer Eleganz erbaut sind, muß man erstaunen.

Der Weinbau gedeiht vortrefflich, und die Weinberge von Aluchta, Oidanel, Miskow, Alupta u. a. rechts von Aluchta nach Sebastopol zu, können denen der bekanntesten Weinländer an die Seite gesetzt werden. In Gegenden, wo noch vor wenig Jahren wilde, verkrüppelte Bäume über rauhe Felsen hervorragten, sieht man jetzt große Anlagen, deren Wein an Geschmack und

Gehalt den feinsten gleich kommen. Das Beispiel der Thätigkeit und Ausdauer derer, die sich hier zuerst mit dem Weinbaue beschäftigten, hat so sehr auf die Eingebornen gewirkt, daß sie ihre angeborne Trägheit bekämpfen zu wollen scheinen. Während sie früher dem, was um sie herum vorgieng, gleichgültig zusahen, fangen sie jetzt an, da sie sich von dem Nutzen der Anlagen überzeugt haben, dem Beispiele zu folgen, und zwar mit so gutem Erfolge, daß zwischen ihren Landstücken und denen ihrer Lehrmeister bald kein Unterschied mehr seyn wird.

12. Schafvieh = Verkauf.

Auf dem Staatsgute Fürstenried sollen gegen 100 Elektoral = Schafmütter, Widder und Hammel, welche zum Theil noch zur Zucht tauglich, zu äußerst niedrigen Preisen, 6 bis 7 fl. das Stück, zusammen oder in kleinen Partien zu 10 bis 20 Stück, aus freier Hand verkauft werden.

Das Nähere ist auf dem Gute bei'm Oekonomie-Inspektor zu erfahren, wo auch jeden Tag die zum Verkauf gestellten Schafe besichtigt werden können.

Münchner Getreid = Schranne am 12. Oktober 1833.

	Schrannen = Stand.					Getreid = Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	83	1543	1626	1540	86	12	1	11	15	10	18	—	1	—	—
Roggen . .	35	460	495	495	—	7	44	7	22	6	41	—	6	—	—
Gerste . . .	170	1864	2034	1847	187	7	25	6	55	6	8	—	1	—	—
Haber . . .	—	683	683	656	27	4	48	4	24	4	12	—	—	—	2

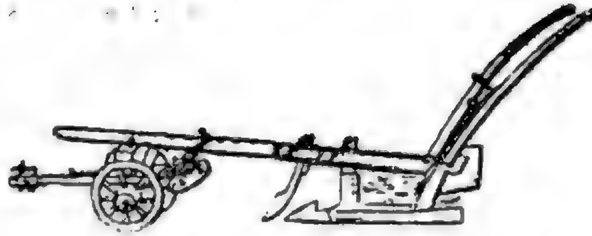
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid = Schrannen in Bayern.

Vom 22. bis 28. September 1833.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr
Aichach	28	9	29	—	—	6	22	5	0	5	15
Amberg . . .	28	9	6	—	—	6	55	6	15	5	55
Ansbach . .	25	9	13	10	20	6	58	7	11	5	55
	28	9	46	10	29	7	8	7	—	4	28
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	27	9	20	10	30	7	8	6	24	5	54
Baireuth . . .	28	11	51	—	—	8	46	8	54	5	24
Dinkelsbühl . .	25	9	56	9	56	7	12	6	5	4	1
Erding . . .	26	9	27	—	—	6	15	5	48	5	30
Ingolstadt . . .	28	8	34	—	—	6	40	5	25	5	15
Kempten . . .	25	—	—	13	14	9	33	8	52	5	4
Landsberg . . .	28	11	40	11	40	7	33	7	15	5	54
Landshut . . .	27	9	37	—	—	6	37	5	33	4	15
Lauingen . . .	28	10	—	10	30	7	39	7	32	5	18
Memmingen . .	24	—	—	12	16	8	12	8	2	4	12

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr
München . . .	28	11	39	—	—	7	26	7	1	4	24
Murnau . . .	[illegible]	—	—	13	—	9	30	7	18	5	30
Neuötting . . .	26	10	19	—	—	6	51	6	54	5	52
Nördlingen . .	28	—	—	10	21	8	40	6	50	4	—
Nürnberg . . .	28	10	41	—	—	7	24	7	15	5	5
Passau	24	8	30	—	—	6	42	5	—	—	—
Regensburg . .	28	9	—	—	—	6	11	6	7	5	47
Rosenheim . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Speyer . . .	24	10	30	—	—	7	57	6	1	5	10
Straubing . .	28	8	—	—	—	6	—	5	30	5	55
Traunstein . .	28	10	30	—	—	7	12	6	24	4	12
Vilshofen . . .	25	9	14	—	—	6	39	4	57	—	—
Weilheim . . .	26	11	24	11	24	8	12	6	45	4	30
Weißenburg . .	28	9	36	—	—	7	7	6	7	3	57
Würzburg . . .	28	10	3	—	—	8	3	6	49	5	37

Jahrgang XXIV. **Nr. 4.** den 22. Oktober 1833.



Wochenblatt
des
landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

13. Ueber den Weinbau in Nieder-Oesterreich, von Emil Pesenböck, Oekonom des Stifts Melk und correspondirendes Mitglied der Ackerbau-Gesellschaft in Brünn.

(Fortsetzung.)

Die zur Weinlese nothwendigen Instrumente sind: die Lesebüttel, Tragbutten, Mostschaffel und Stößel, Bottiche, Mostschöpfen, Seichkörbe, Maischleiten, auch Siebe und Reitern.

Der Lesende nimmt sein Lesebüttel, welches allenfalls so groß ist, daß er es mit Trauben gefüllt, leicht mit einer Hand tragen kann, er setzt es bey jedem Stock nieder, nimmt mit der linken Hand die Trauben, und schneidet sie mit dem Messer ab, daß sie zugleich in sein Lesebüttel fällt.*) Sobald dieses angefüllt ist, trägt er es zu dem in der Nähe stehenden Buttenträger, der seine Butten an Bändern tragend immer auf dem Rücken behält, und so die Trauben zu dem außer dem Weingarten stehenden Mostschaffel trägt, in das er sie ausleert, ohne die Butten herabzunehmen, bloß mit einer Beugung des Kopfes und Rückens, wo dann aus der Butten, der Neigung folgend, die Trauben in das Mostschaffel fallen, was einem Bottich ähnlich sieht, etwa 4 Fuß Höhe hat, und am Boden enger gebunden ist, als bei der Oeffnung, damit keine Trauben dem Stößel entgehen können. Bei jedem Mostschaffel stehen 2 Mostler, wovon jeder mit 2 Stößeln die Trauben querschet.

Diese Stößel sind an Stielen befestiget, und bestehen aus einem etwa Mannsfaust großen, abgerundeten Kolben von hartem Holz. Sind nun die Trauben gemostelt, so werden sie übergeworfen in einen Bottich, der von größerem Umfang ist. Die gequetschten Trauben verlieren ihren Namen und heißen jetzt **Maisch**; er wird mit einem Mostschöpfer durch den Seihkorb in die Maischleite geschöpft, welche zum Bottich hingefahren wird; sie ist ein Faß, welches bei 12 bis 20 Eimer hält, und oben ein ziemlich großes Spundloch hat, in welches der Seihkorb gestellt wird, der von Stroh geflochten, einem Trichter ähnlich, dieselben Dienste thut. Ist die Maischleite gefüllt, so wird sie zur Presse gefahren, und dort von dem Wagen herab auf den Schießkorb gewälzt, der den Maisch in die Seichbürde der Presse leitet.

Der **Schießkorb**, von Holz gemacht, 8 Schuh lang, 2 Schuh breit und 1½ Schuh tief, ist einer länglichen Schublade nicht unähnlich, und wird mit beiden

*) Geübte Leser wissen auch ohne Messer den spröden Traubenstengel mit einem leichten Drucke von dem Stocke zu trennen.

Händen aus einer Oeffnung des Preßhauses zum Wagen gezogen.

Die Seichbürde ist ebenfalls ein viereckiges Behältniß, in welchem der Maisch bis zum Pressen liegen bleibt. Damit aber der Saft der gequetschten Trauben, des Maisches, abfließen (abseichen) kann, ist die Seichbürde an der etwas abwärts liegenden Seite mit einem durchlöcherten Boden geschlossen, durch welchen nur der überfließende Most in den unterstehenden Grand abfließt, von dem er sogleich, vermittelst zusammengesetzter Röhren, in den Keller geleitet wird.

Die übrigen Trauben werden nun unter die Presse gelegt. Die Presse ist hier die überall gewöhnliche, mit dem großen, dicken, langen Eichenbaume, dessen Gewicht noch mit einem mehrere Centner schweren Steine vermehrt wird. Jeder Stock wird dreimal gepreßt, aber jedesmal vorher von einander gehaut. Die von der Seichbürde dem ersten, zweiten und dritten Pressen zwar in Hinsicht ihres Geschmackes und Gehaltes sehr verschiedenen Moste werden aber doch in ein Faß zusammen gebracht.

Bei der Gährung, die bis Martini größtentheils vollendet ist, läßt man den Most ganz ruhig mit offenem Spundloche liegen; das Faß soll einen Schuh oben Raum haben, und nun erst bekommt er die grobe oder rauhe Fülle; das Beil legt man nur sanft auf das Loch, und erst gegen Ende März wird das Faß sachte verbellet.

Die fernere Erhaltung des Weines macht keine große Mühe; in trockenen, mit Luftlöchern versehenen Kellern werden die Fäßer öfters im Jahre geputzt, alle Wochen aber gefüllt; das Beilloch wird immer rein gehalten, der innerhalb desselben sich ansetzende Schleim oder Schimmel mit der krummen Bürste rein weggefegt, und so bleibt er bis zum Verkaufe gewöhnlich auf dem Lager liegen. *)

Die im September abgewipfelten Theile oder Reben werden theils als Grünfutter den Kühen gegeben, theils getrocknet später zu demselben Zwecke gebraucht. Die abgeschnittenen Reben dienen als Unterholz zur Heitzung; die Trebern werden den Schweinen gefüttert, aus den Hefen Branntwein gebrannt, und dieser, so wie der Weinstein, den Juden verkauft.

Durchschnittsertrag von ¼ Weingarten zu 800 Quadr. Klafter in flachem Lande (im Gebirge ist dieser Durchschnittsertrag deßwegen schwer zu berechnen, weil die Bestimmung des Flächenmaßes so ungleich ist; denn in einigen Gegenden rechnet man 500 Q. Klafter auf ¼, in anderen wieder 800 Q. Klafter; ich behalte die letzte Ausmaß pr. ¼ Joch bei, und nehme in einem dem Weinstocke zusagenden Boden den Mittelertrag pr. 20 Eimer im flachen Lande, und 15 Eimer im Gebirge an.)

*) Die eigentlichen Kellerarbeiten werden im Anhange abgehandelt werden.

Berechnung der Kulturskosten.

a) Ein Viertel Weingarten, 10 Jahre alt, von guter Qualität, wird bezahlt mit	400 fl.	— kr.
Davon die jährlichen Interessen zu 5 Procent	20 „	— „
Hiezu müssen herbeigeschafft werden wenigstens 4000 Stecken à 20 fl. also 80 fl., geben 3 fl. 45 kr. Interesse; sie dauern 10 Jahre, also jährliche Ausgaben	— „	22½ „
Dünger braucht er wenigstens 6 Fuhren, à 4 fl.	24 „	— „
Arbeitslohn für das Behauen . .	30 „	— „
Arbeit bei'm Lesen und zu Hause.		
Führen des Maisches kann kosten . .	5 „	— „
Grunddienste u. andere herrschaftliche Forderungen, so wie Zehent und Gemeindekosten	21 „	— „
	100 „	22½ „
b) Sein Mittel-Ertrag pr. 20 Eimer, à 10 fl.	200 „	— „
Ein Viertel Weingarten giebt bei'm Beschneiden 80 Bürtel Reben, die entweder verkauft, oder als Brennholz verbraucht werden können. Im ersten Falle haben sie einen Werth von	40 „	— „
Die Nebenbenutzung der Blätter, Trebern, der Kerne, der Hefen und des Weinstockes nehme ich an zu .	5 „	— „
Wird vom Empfange pr. . . .	245 „	— „
die Ausgabe abgezogen pr. . . .	100 „	22½ „
so verbleibt reiner Gewinn . . .	144 fl.	37½ kr.

Dieser Ueberschuß würde noch sehr verringert, wenn man den Verlust berechnen wollte, den der Eigenthümer leidet, wenn er einen Acker zu einem Weingarten verwandelt, von welchem er in den ersten fünf Jahren gar nichts oder sehr wenig ärndtet; ferner wenn der Weingarten ein Alter von 20 Jahren erreicht, und die Jahrgänge von allerhand Feuchtigkeit begleitet waren, so geschieht es, daß viele Stöcke sterben, die vermittelst Gruber ersetzt und eigends den Arbeitern bezahlt werden müssen; allein alles dieses gleicht sich aus mit der Erträgniß mancher fruchtbaren Jahre. Der Hauer tröstet sich mit dem Sprichworte: „wenn nur unter 6 Jahren Ein Treffer kommt, so ist nichts verloren.“

Von den Krankheiten des Weinstockes.

Der Weinstock ist verschiedenen Krankheiten unterworfen, die entweder im Stocke selbst, oder im Grunde, oder aus der Luft und durch andere Zufälle entstehen.

Die hier vorkommenden sind:

1) Der Schimmel, welcher aus vieler Feuchtigkeit, oder auch, wenn die Reben in der Erde hohl liegen, entsteht. Man vertreibt ihn durch fleißiges Säubern des Stockes und genaue Bearbeitung.

2) Die Mauke, oder Gelbsucht. Das Laub so wohl, als Holz, werden gelb; der Stock trägt wenig Früchte, die kaum reif werden, und in wenigen Jahren geht er zu Grunde. Diese Krankheit entsteht, wenn es oft und lange regnet, und der Hauer zu früh bei noch feuchter Erde in denselben geht, und ihn bearbeitet, weil er da die lockere Erde zu fest an die Wurzel tritt, daß sie auf diese Weise die ohnehin zu viele Feuchtigkeit noch länger behält. Nur ein gutes, trockenes Wetter und sorgfältige Bearbeitung kann sein Leben wenige Jahre verlängern.

3) Der Gabler. Der Stock setzt überflüssige Wasserschosse an, die keine Trauben tragen, und in Form einer Gabel hervorkommen, und dieser Krankheit vermuthlich den Namen geben.

Manche wollen diese Benennung auch von einer alten Sage herleiten, vermöge welcher ein Bauer zu Mödling, mit Namen Gabler, ein lasterhaftes Leben geführt haben soll, und dann diese Krankheit in alle seine Weingärten gekommen war; man hielt diese Erscheinung für eine Strafe Gottes, und wenn man nachher diese Krankheit in einem anderen Weingarten sah, sagte man immer: „dem geht's auch so, wie dem Gabler;" oder: „der wird auch bald den Gabler in seinen Weingarten bekommen." Man giebt verschiedene Ursachen dieser Krankheit an. Einige glauben, sie kommt von überflüssiger Feuchtigkeit her, andere wollen sie in der Verdorbenheit des Stockes selbst, und viele in der Schwäche und der Schlechtigkeit des Grundes vermuthen. Diese letzte Meinung kann wohl der Wahrheit am nächsten kommen, weil diese Krankheit erblich ist, und einen Stock nach dem andern ergreift. Man hat bisher keine anderen Gegenmittel, als daß man einen solchen Gabler auf der Stelle herausnimmt, und an seinen Platz den sogenannten grünen Riesler setzt, der vermuthlich die Verdorbenheit des Grundes leichter erträgt, und sich erhält. Man pflanzt ihn wegen seines geringeren Ertrages nicht allgemein. Greift endlich diese Krankheit immer weiter um sich, so ist es nothwendig, den Weingarten ganz auszurotten, und durch 10 Jahre mit einer anderen Frucht zu bebauen.

4) Rebenstecher; der bekannte Rüsselkäfer, Balhus Linné, ist klein, kurz abgerundet, grün, mit goldenen Flügeldecken. Man findet ihn oft in großer Menge in den Weingärten, und er kann denselben großen Schaden machen. Mit seinem Rüssel (oder der hornartigen, sehr spitzigen Verlängerung zwischen seinen Augen) durchsticht er die jungen Rebensprossen, eine Linie unter dem Blatte, wo der Stiel sehr zart und weich ist, daß das Blatt verdorren muß. Er fliegt und läuft von einem Stocke zum andern, und treibt dieses schädliche Geschäft so lange, bis die Stiele anfangen, fester zu werden, wo er sie nicht mehr durchstechen kann; dann rollt er diese Traubenblätter zusammen, spinnt sich ein, und legt seine Eier.

Im Juni schüttelt man diese Käfer in ein Gefäß mit warmem Wasser von den Stöcken, und nachher sammelt man fleißig die welken Blätter, worin man ihn oft eingewickelt findet, und ihn sammt der Brut im Feuer vertilgt. Diese angeführten sind allenthalben die bekannten und gewöhnlichsten Krankheiten des hiesigen Weinstockes.

Die Straße, welche von Wien nach Znaim führt, macht gleichsam eine Scheidungslinie in der Manipulation des Weinbaues. Man unterläßt im östlichen Theile des Viertels das sogenannte Anziehen und ein alter, erfahrner Weinbauer gab mir die Bemerkung, indem er sagt: daß er selbst das Anhäufeln nach der Weinlese schon oft zu seinem Schaden versucht habe. Denn er fand beim Ausräumen im Frühjahre die mit Erde bedeckten Augen verschimmelt, die Haut an den Reben schwarz verfault, und von dem Holze sich loswindend. Ohne zu wissen, warum das geschehe, unterläßt man es lieber, weil es hier nicht gut thut. Ich spürte der Ursache nach, und glaubte in dem Boden selbst den Grund dieser Erscheinung gefunden zu haben. Man baut hier in sehr schwerem Boden, der zwar viel Humus, aber auch eine große Quantität Salpeter enthält. Der die Feuchtigkeit lange an sich haltende Boden hindert den Durchzug der Luft, und befördert daher das Ersticken und Verschimmeln der Augen; der sehr ätzende Salpeter scheint die zarte Haut der Reben anzugreifen, und die nächste Ursache ihres Verfaulens zu seyn.

Wie wird aber dem Erfrieren vorgebeugt? Man baut hier größtentheils den weißen Muskateller, der überhaupt eine große Kälte ertragen kann, und zweitens schneidet man ihn sehr tief am Boden, daß sein Kopf und die aus ihm hervorsprossenden Reben mit ihren tragenden Augen nicht viel über der flachen Erde hervorstehen, damit er von einem geringen Schnee leicht bedeckt werden könne. Das Uebrige überläßt man ganz der Discretion des Wetters.

(Fortsetzung folgt.)

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

14. Alle Pflanzen und Thiere sind einer fortgehenden Verbesserung fähig.

Der Weizen ist (sagt die allgemeine landwirthschaftliche Zeitung) durch Veredlung dergestalt umgeändert worden, daß es sehr schwer ist, ihn selbst in seinem

Vaterlande, in Asien, wieder zu entdecken, zumal vierfüßige Thiere und Vögel den Weizen in jeder Periode seines Wachsthumes und vielleicht den wilden am liebsten zur Nahrung genießen.

Uebrigens gedeihet er in sehr heißen aber auch in sehr kalten Klimaten. Der Frost vermag nur in einem sehr feuchten Boden die Wurzel des Weizens zu vertilgen. Da, wo der Sommer auch nur sechs Monate dauert, und der Regen nicht gar zu lange anhält, wird überall Weizen gedeihen, welcher freilich nach dem Klima und dem Boden seine Natur und manche Bestandtheile umändert. Auf dem reichsten Boden hat er den stärksten Körper, aber seine Eigenschaften sind geringeren Werthes als auf einem Boden, der weniger reich ist, und auf einem etwas trockenen Boden erzielt man den edelsten Weizen. Das beßte Mehl liefert ein sandiger Boden. Sein größerer Reichthum an Kleber oder Stärke hängt von der Düngung des Bodens und dessen animalischer oder mineralischer Natur ab.

Den vollkommensten Weizen in allen Eigenschaften trifft man im Gartenboden an, und man sollte ihn eigentlich aus der Gartenerde aufs Feld verpflanzen. Thut man das, so ist man sicher, daß er die im Gartenboden ihm angeeigneten Vorzüge auf seine Nachkommenschaft überträgt. Sie sind eine Folge der Pflege und der Paarung sehr vollkommener einzelner Pflanzen.

Wie werthlos ist der Kohl, der am Meeresufer wild wächst? und welche herrliche Kohl- und Rübenarten, Wurzeln, Pastinaken, Kartoffeln und Selleri, hat die Pflege und die vorsichtige Paarung hervorgebracht? Wie schmächtig sind dagegen noch jetzt die wild gebliebenen Seitenverwandten dieser durch Kultur vollkommener gewordenen Pflanzen? Aber man glaube ja nicht, daß die menschliche Industrie unfähig sey, künftig noch weit vollkommenere Exemplare der Pflanzen und der thierischen Welt in einer Periode zu schaffen, wo alle Köpfe auf Verbesserungen denken, aber leider am wenigsten an ihre eigene. Daher muß der Landmann in der Paarung seiner Saatpflanzen eben so sorgfältig seyn, als in der Paarung seiner landwirthschaftlichen Thiere. Der beliebte Kartoffelhafer und der Heckweizen sind solche durch Gartenpflege neu entstandene Varietäten.

Alle künstliche Paarungen der Pflanzen und der Thiere gelingen am leichtesten, je näher die Gepaarten sich einander in ihren physischen Eigenschaften sind. In beiden Arten der Paarung pflegt die Farbe des Männlichen gewöhnlich auf die männlichen Nachkommen überzugehen, und die Form und andere Gestaltung gemeiniglich vom weiblichen Geschlecht vererbt zu werden. Doch giebt es hierin Ausnahmen, welche der Boden oder das Klima bedingte.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

15. Beweis, daß auf der reducirten Fläche nicht so viele Pflanzen gleicher Art stehen können, als auf der correspondirenden Schiefen.

Fig. 1.

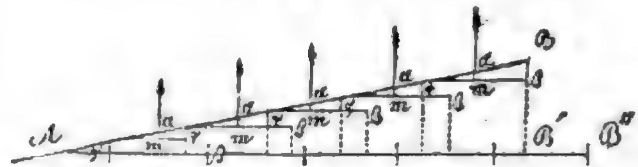


Fig. 1. Eine jede Pflanze hat ein bestimmtes Gesetz ihrer Wurzel-Tiefe und Verbreitung, und gedeihet nicht, wenn sie die hiezu nöthige Erde und den nöthigen Raum nicht hat.

Es seyen a, a .... Pflanzen derselben Art, welche die Wurzel-Tiefen am, und die Wurzel-Verbreitung, deren Durchmeßer 2β ist, zu ihrem Wachsthum bedingen, so ist gewiß, daß, da sie auf einer schiefen Fläche AB nach den unter einander liegenden Räumen 2β, ihre Wurzeln verbreiten, dieß auf der reducirten AB′ nicht Statt haben kann, da sie hiezu den Raum AB″ bedürfen würden.

Der Satz, daß auf der schiefen Linie AB nicht mehr senkrechte auf AB′ stehen können, als auf AB′ selbst, hat mit dem Wachsthums-Gesetze der Pflanzen nichts gemein! — Es können immer so viele Pflanzen stehen, als Wurzeln Raum haben, ob nun diese auf selben senkrecht stehen, oder nicht, ist ganz gleichgiltig.

Daß nun auf der schiefen Fläche mehrere Wurzeln Raum haben, als auf der Ebenen, ist hier geometrisch aus dem Naturgesetze bewiesen.

Das Gesetz, auf welches diese Hypothese begründet ist, ist ein geometrischer Trugschluß, und agronomisch falsch! — v. R.

---

16. Benutzung der faulen Aepfel.

Durch längeres Liegenlassen der Aepfel zum Bereiten eines besseren Weines ist es leicht begreiflich, daß viele Aepfel faul werden. Ich glaubte, daß es allgemein bekannt sey, daß man aus faulem Obste den besten Essig verfertigen könne; allein zu meinem Bedauern mußte ich auf meine, an die Obstweinproducenten gestellte Frage: was sie mit ihren faulen Aepfeln gemacht hätten? vernehmen, daß sie diese als unbrauchbar weggeworfen hätten.

Der aus faulem Obste bereitete Essig wird nicht allein besser, da er einen weit angenehmeren Geschmack und eine schöne dunkle Farbe bekömmt, sondern es wird auch in der Quantität ein Drittheil mehr gewonnen.

Da ein solcher Essig in viel kürzerer Zeit sauer wird, als der von frischem Obste, so wird weniger von solchem durch Einwirkung der Luft und der Gährung verzehrt, als von jenem.

Das in der Kelter zurückgebliebene ausgepreßte faule Obst kann den Schweinen mit untermengter angebrühter Kleie als Futter gegeben werden, was sie gerne fressen. In der Voraussetzung, daß die Bereitungsart des Obstessiges bekannt ist, glaube ich doch zum Ueberflusse noch bemerken zu müssen, daß man den Most von diesen faulen Aepfeln — obschon er ganz helle ist — 3 bis 4 Tage in einer Bütte oder einem aufgeschlagenen Faße stehen läßt, wo sich das von faulem Marke abgelaufene oben aufsetzt. Dieses nimmt man einige Tage lang mit einem Schaumlöffel hinweg, und schüttet den Most in ein Essigfaß.

Auch lassen sich die Schlehen recht gut, sowohl mit frischem, als auch mit faulem Obste, wie bei'm Bereiten des Apfelweines angegeben, vermischen; nur können hierbei etwas mehr Schlehen genommen werden.

Dieburg. Dr. Möbus.

---

17. Neue Methode, den Torf zu pressen.

Aus einer Abhandlung, welche Sir E. Leeds in einer der letzten Sitzungen der Dublin Society vortrug, ergiebt sich (heißt es im polytechnischen Journal) daß man in Irland kürzlich eine neue Methode den Torf zu pressen einführte, welche für dieses Land sowohl, als für andere Staaten, in denen man die Schätze, mit der sie Mutter Natur ausstattete, zu benutzen versteht, von größter Wichtigkeit zu werden verspricht. Das Wasser wird nämlich mittelst einer Maschine (wahrscheinlich einer hydraulischen Presse) welche sehr einfach ist, und nicht über 7 Pf. Sterl. kostet, *) aus dem Torfe ausgetrieben, und dieser letztere dadurch in eine Masse zusammengedrückt, welche beinahe die Consistenz der Steinkohle hat. Der Torf wird, so wie er gestochen ist, in die Maschine gebracht, in der er durch einen einzigen Arbeiter einem Drucke von 7 Tonnen ausgesetzt werden kann, und in welcher der Torfkuchen in drei Secunden bis auf den dritten Theil seiner ursprünglichen Größe verkleinert wird. Die ausgepreßten Torfziegel werden dann an der Luft und an der Sonne innerhalb 3 Tagen trocken und vollkommen hart; sie wiegen in diesem Zustande beinahe 4 Pfund, und sollen eine stärkere Hitze geben, als die Steinkohlen. Man glaubt, daß sich der auf diese Weise behandelte Torf sehr gut und besser als gewöhnliche Braunkohle zum Eisenschmelzen benutzen lassen dürfte. (Mechanics Magazine. Nr. 513.)

*) Um diesen Preis kann keine hydraulische Presse geliefert werden. Anm. d. R.

---

18. Mittel zur Insekten-Vertilgung.

Nachdem schon öfters in den Wochenblättern die Sprache von Mitteln gewesen ist, um schädliche Insekten zu vertilgen und ihren Nachtheil zu verhüten oder zu vermindern, glaube ich, es möge vielleicht nicht unangenehm seyn, im Allgemeinen die Mittel anzugeben, welche ich in meiner Bearbeitung einer neuen Ausgabe der Bechstein'schen Forst-Insektologie an den betreffenden Orten angeführt habe.

Es beeinträchtigen die Obstbäume verschiedene Arten von Insekten, und auf mehrfache Weise: Das Holz am Stamme, die Knospen, die Blätter, Blüthen und Früchte werden davon angegangen und zerstört. Den meisten Schaden bringen immer jene Insekten, welche das Holz am Stamme zum Aufenthalte für sich oder ihre Brut haben, und die, welche die Blätter abfressen; denn durch sie geht in den meisten Fällen der Baum aus. In manchen Fällen schlagen zwar ganz kahl gefressene Bäume wieder aus, und tragen in der Folge, allein meistens ist der Ertrag an Obst selbst im folgenden Jahre noch gering, und öfters, wenn das Ausschlagen der Blätter noch in demselben Sommer geschieht, wo der Baum kahl gefressen wurde, stirbt er aus Erschöpfung ab, oder ist auf mehrere Jahre so gut als unfruchtbar.

Das erste Verhütungsmittel für Nachtheile durch Insekten und zugleich das ganz vorzügliche zu ihrer Verminderung ist die Schonung der Vögel, das Verbieten des Vogelfanges und das Erlegen der Raubvögel, weil die Vögel den Insekten und ihrer Brut nachstellen, dagegen die Raubvögel zu Feinden haben.

Gegen Nachtschmetterlinge zündet man an sichern Orten Leuchtfeuer aus Reisern an, in welche die Schmetterlinge fliegen, und sich verbrennen.

Schmetterlinge, Raupen und Käfer läßt man aufsuchen, ablesen und todt treten, auch mit Ruthen todtschlagen, oder abschütteln und zertreten, nach Umständen auch in ein Gefäß sammeln, um sie Hühnern und Enten zum Verzehren zu geben.

Um Insekten aus der Erde zu vertilgen, dient das Hinbringen der Hühner, die sie aufscharren und verzehren.

Gegen Insektenlarven in der Erde ist vorzüglich das Hintreiben der Schweine angebracht, die sie aufwühlen, und fressen; außerdem würde das Aufgraben der Erde um die Bäume gut seyn, wonach die Krähen, gerade wie hinterm Pfluge, sie aufhacken.

Bäume müssen der Reihe nach mit Standleitern abgeraupet werden.

Einzelne Zweige, die sehr mit Raupennestern besetzt sind, müssen abgeschnitten, und ganze Aeste abgesägt werden.

Ist der Boden mit Moos bewachsen, so harke man dieses ab, bringe es an einen leeren Ort, und verbrenne es. Das Abharken muß mit eisernen Harken geschehen; anstatt des Verbrennens ist auch das Dreschen des Mooses empfohlen, und die zurückbleibenden Puppen an der Erde sind den Vögeln leicht zugangbar, oder sie sterben durch die freye Einwirkung der Witterung ab.

Zur Zerstörung der Brut lasse man von den Baumstämmen das Moos mit einem Eisen abkrazen, welches wie eine Scheere gestaltet, mit einem kurzen Handgriffe versehen, und an der Schneide bogenförmig ausgeschweift ist.

Wo an einzelnen Stellen blos Baumstämmen die Insektenbrut Schaden bringt, nehme man die Rinde an diesen Stellen ab, die Insektenbrut wird von dem Einflusse der Witterung gar geschwinde zerstört, auf einige Tage schadet dem Baume die Entblössung von der Rinde an einer im Verhältniß kleinen Stelle nicht, und nachher kann sie verdeckt und verbunden werden.

Wenn sich Bohröffnungen von Insektenlarven an Baumstämmen zeigen, so kann in diese mit Drath eingedrungen werden, um mittelst dieses bis an die Larven zu gelangen, und sie zu tödten.

In einigen Fällen mag es nicht ganz undienlich seyn, die Bohrlöcher, nachdem sie aber fleißig ausgesucht sind, mit Baumwachs sämmtlich zu verstopfen.

Für die Zerstörung der Insekteneyer an den Baumstämmen bestreicht man diese z. B. mit einer Mischung aus Kuhmist, Asche und Gips.

Gegen jene Insekten, welche an den Bäumen auf- und ablaufen, wie Ameisen und mehrere Raupenarten, so wie gegen jene Schmetterlinge, bey denen die Weibchen ungeflügelt sind, und von unten auf am Stamme des Baumes in der Paarung und nach der Befruchtung in die Höhe gehen, ist das dienlichste Mittel, den Baum mit etwas Klebendem zu umgeben. Bechstein räth dazu Papierstreifen, die bestrichen werden; wenn aber der Anstrich leicht an der Luft trocknet, so muß er oft erneuert werden.

In einem Aufsatze: „Ueber die Krankheiten und Gebrechen der Bäume." den ich im Jahre 1832 in die allgemeine Forst- und Jagdzeitung gab, und der leider in dieser Zeitschrift noch nicht vollendet abgedruckt ist, habe ich gerathen, in der Höhe von einigen Schuhen von der Erde den Baumstamm mit einem Strohseile zu umgeben, und dieses mit Theer zu bestreichen. Ich habe dieses Verfahren in Obstgärten erfahrungsmäßig sehr bewährt gefunden; die Insekten können diese Grenze durchaus nicht überschreiten, sie bleiben aber daran kleben; die Raupen verpuppen sich am Rande des Ringes ungewöhnlich frühe, oft in großer Menge, und die Puppen sind mit Leichtigkeit abzunehmen, und todt zu treten; dem Baume schadet das Theerband nicht im geringsten, und der Theer vertrocknet nicht so schnell.

Wiederholt wird also noch gesagt: die Insekten-Vertilgung geht 1) auf die Eyer, weil aus ihnen die neue Brut entsteht; 2) Auf die Raupen und Maden, denn in diesem Zustande sind die Insekten sehr schädlich; 3) Auf die Puppen, aus welchen die entwickelten Insekten kommen; 4) Auf die entwickelten Insekten selbst; einige z. B. die Käfer sind höchst nachtheilig, bei andern tritt der Nachtheil bloß durch die Begattung und das Ablegen der Eyer ein, wie bei den Schmetterlingen.

Aschaffenburg 1833.

Dr. Desberger, Vereinsmitgl.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

19. Große Krebse zu erziehen.

So Manches ist in der Hauswirthschaft scheinbar unbedeutend, (heißt es in den Oekonom. Neuigkeiten) was doch, wenn man Zeit hat, und das gehörige Lokale dazu besitzt, von bedeutendem Ertrage ist. Dazu rechne ich auch die Zucht der Krebse. Vor dreißig Jahren sagte man mir in Oberösterreich, man könne da Krebse bekommen, von denen sechs Stücke, ausgestreckt und neben einander gereiht, die Länge eines Grenadiers sammt der Mütze ausmachen. *) Ich vermuthete dahinter einen bloßen Scherz. Allein es dauerte nicht lange, so sah ich diese Riesenkrebse auf einer Tafel, und setzte keinen Zweifel mehr in die Aussage; denn die Hauptkrebse, so der Koch über die etwas kleineren bei'm Anrichten auf die Schüssel so zierlich zu legen wußte, hatten ausgestreckt, von der Schwanzspitze bis zu Ende der Scheere, mehr als einen Schuh Länge, und das Stück kostete 20 Kreuzer damaliger Währung.

Meine Neugierde trieb mich an, zu erfahren, wo die Pflanzschule dieser Krebse sey, und ich gieng hin, um solche lebendig zu sehen, und zu erfahren, wie sie gepflegt würden.

Vor dem Hause eines Fischers waren drei große, jede ungefähr 7 Fuß Wasser enthaltende Gruben gemacht, welche in runder Form mit großen Steinen ausgemauert waren, jedoch sehr klüftig und löcherig, wahrscheinlich, um den Krebsen eine Bequemlichkeit zu verschaffen. In jeder dieser Gruben befand sich eine bedeutende Anzahl Krebse, nur mit dem Unterschiede, daß in der ersten Grube angeblich ein Jahr, in der zweiten zwei Jahre, und in der dritten drei Jahre alte Krebse waren. Ein mäßiger Zufluß von Wasser, auf einer

*) Dasselbe sagt man, und zwar mit Recht, von den großen und berühmten Krebsen aus dem Gurk-Fluße in Illyrien.

hölzernen Rinne zugeleitet, erfrischte das in den Gruben befindliche; die Gruben selbst waren auf Dreiviertheile ihrer Höhe mit Wasser angefüllt.

Der Fischer sortirte die von verschiedenen Knaben erkauften Krebse nach ihrer Größe. Die größeren, ungefähr 5 Zoll in der Länge haltenden Krebse warf er in die Grube der einjährigen, die kleineren aber warf er in eine viereckige, lange Grube hinein, die auch versteint, und wie die übrigen Gruben mit Wasser gespeist war, aber sehr stark vernachlässiget zu seyn schien. Das Sonderbare des Kaufes fiel mir auf: er kaufte die Krebse nach dem Gewichte; für das Pfund Krebse bekamen die Knaben 7 Kreuzer damaliger Währung.

Dreimal des Tages, früh, Mittags und Abends wurden die Krebse in den Gruben gefüttert, und die Fütterung bestand aus Leberklößen, nämlich zerhackte Rindsleber mit etwas schwarzem Weizenmehl und zwei Dritteln Weizenkleien, mit etwas Wasser verdünnt, zu Klößen geformt und gekocht, die dann wieder zerhackt auf drei Futterschwingen zugebracht wurden, und dann wurfweise in die Grube nach einander hineingebracht wurden, wo sich ein jeder Krebs seinen Antheil abholte. Es war ein Vergnügen, die Krebse in der dritten Grube von so ansehnlicher Größe anzusehen; jedoch sollen solche auch auf die Nacht eine Zulage von zerhackten Fröschen, so viel man ihrer bekommen kann, bekommen; dann Fleisch von gefallenem Vieh, zerhackt und roh hineingeworfen, welches solche eigentlich erst sättiget. Frösche sind der Krebse liebste Kost, nur ist ihr Einfangen mühsam und daher theuer. Die Fütterung mit Rindsleber dürfte auch zu hoch scheinen; allein dieß ist in Wirklichkeit nicht der Fall, weil man mit einer Rindsleber mehrere hundert Krebse befriedigen kann, da der Krebs nicht viel zu seiner Sättigung bedarf. Dieser Fischer verkaufte aber aus allen seinen Gruben zugleich die Krebse; aus der ersten, die einjährig seyn sollenden, kostete das Stück 4 kr., und sie waren schon bis 7 Zoll lang, was bei uns schon sehr schöne Krebse sind. Aus der zweiten, so zweijährige Krebse enthalten sollte, und welche schon bis 9 Zoll Länge hatten, verkaufte derselbe das Stück zu 10 kr., und aus der dritten, wie erwähnt, um 20 kr. In der ersten und zweiten Grube konnten in jeder 500 Stücke seyn, in der dritten hatte derselbe 300 Stücke, und daher waren seine Krebse werth 2116 fl. Man sollte nicht glauben, daß eine scheinbar so geringfügige Sache einen so hohen Handlungswerth erhalten könnte, und man kann sicher annehmen, daß die Hälfte davon ein reiner Gewinn war, und auf jeden Fall einem Menschen, der sich damit abgeben würde, eine namhafte Unterstützung geben müsse, da die Vorauslagen nur sehr gering, und ihre weitere Pflege nicht zeitraubend ist.

Der Krebs ist in der That ein wahrer Leckerbissen, und man wird wenige Menschen finden, die denselben nicht gerne essen.

Wie man unsere Krebse gewöhnlich aus den Bächen fängt, sind sie von sehr ungleicher Größe, meistens noch zu klein, und da man keine größeren hat, ist man mit diesen wohl auch zufrieden. Güterbesitzer könnten aber auf ihren Gütern immer solche Veranstaltungen, wie der erwähnte Fischer hatte, treffen, um ihre Tafel mit hinlänglich, wenn auch nicht gleich so riesenmäßig großen Krebsen zu versehen, obschon man auch solche auf die oben beschriebene Weise erhalten kann. Dabei hätte man den Vortheil, daß man zu jeder Zeit Krebse auf seine Tafel erhalten könnte, was man bei der Fischung aus Wildbächen nicht immer erlangen kann. Zugleich würde das Leben manches jungen Krebses verlängert.

Das Männchen soll vom Weibchen sehr kenntlich zu unterscheiden seyn, und man könnte im nöthigen Falle solche abtheilen; man will aber wissen, daß sich die Krebse erst im dritten Jahre begatten, wobei Raufereien entstünden, welche manchem seine Scheere kosten, was durch das Absondern der Geschlechter verhütet werden kann. Sonst leben die Krebse, wie man mir sagte, selbst gedrängt bei einander, ruhig, und bekämpfen sich nicht, wie ich es bei'm Füttern derselben zu sehen Gelegenheit hatte.

Zw . . . z, im Februar 1833.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

20. Ueber die Verbreitung der Dampf-Dresch-Maschinen in England.

Es gereicht uns zu großer Freude, sagt der Scotsman, unsern Lesern sagen zu können, daß die Dampfmaschinen in East-Lothian immer allgemeiner und häufiger zum Treiben der Dreschmaschinen benutzt werden. Die in letzter Zeit zu diesem Behufe erbauten Dampfmaschinen arbeiten meistens mit hohem Drucke, und eignen sich ganz vorzüglich für solche Gegenden, in welchen kein Ueberfluß an Wasser vorhanden. Die Kolben haben meistens eine metallische Liederung, und sind größtentheils nach dem Principe erbaut, auf welches sich Hr. Cartwright bereits im Jahre 1798 ein Patent ertheilen ließ, und welches in Kürze auf folgende Weise beschrieben ist. Die Liederung des Kolbens besteht aus einer Reihe von Messing-Stücken, deren Wölbungen genau dem Umfange der Cylinder entsprechen. Diese messingenen Bogen werden so an die Kolben-Stange gelegt, daß sie eine ganze Scheibe bilden, und solcher Scheiben bringt man so viele auf einander, als es die Dicke des Kolbens erfordert. Um

nun die Stücke, aus denen der Kolben besteht, beständig gegen die Cylinder-Wände zu treiben, sind an dem innern concaven Rande Federn angebracht, die sie beständig gegen den Cylinder andrücken. Obschon nun dieser Kolben bereits vor 36 Jahren erfunden wurde, so kommt er doch erst jetzt allgemein in Anwendung; wie man versichert, eignet er sich ganz vorzüglich für Hochdruck-Dampfmaschinen. *)

*) Diese sogenannten Metallkolben, welche im Polytechnischen Journal XIII. Band, S. 317 — 320, vom Jahre 1824, beschrieben und abgebildet worden, sind seit einigen Jahren auch in Bayern an verschiedenen, von dem königl. Hofbrunnmeister, Herrn Höß, zu München, verfertigten Dampfmaschinen mit dem besten Erfolge angewendet worden, sie sind um Vieles dichter, arbeiten mit weniger Reibung, und dauern weit länger, als die auf gewöhnliche Art mit Hanf geliederten Kolben, welche übrigens für Maschinen mit sehr hohem Drucke schon darum nicht taugen, weil der Hanf von der großen Hitze des Dampfes bald zerstört wird. J. v. Baader.

Münchner Getreid-Schranne am 19. Oktober 1833.

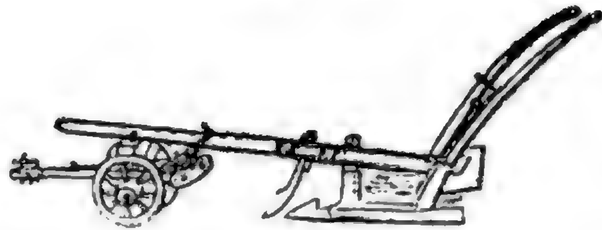
	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	80	1621	1701	1612	189	17	5	11	25	10	19	—	8	—	—
Roggen . .	—	477	477	450	27	7	49	7	28	6	59	—	6	—	—
Gerste . . .	187	2291	2478	2084	394	7	14	6	49	6	13	—	—	—	4
Haber . . .	27	892	919	880	39	4	23	4	16	4	11	—	—	—	8

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 29. September bis 5. Oktober 1833.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	5	9	22	—	—	6	19	4	45	3	12
Amberg . . .	5	9	—	—	—	6	16	5	37	3	36
Ansbach . .	2	8	50	10	10	7	15	7	11	4	11
	5	9	5	10	—	6	50	7	10	4	1
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	4	9	58	10	18	6	36	6	6	5	28
Baireuth . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dinkelsbühl . .	2	9	30	9	30	7	13	6	6	4	9
Erding . . .	5	9	6	—	—	6	—	5	12	3	50
Ingolstadt . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kempten . . .	2	—	—	13	2	9	8	8	17	5	1
Landsberg . . .	5	10	39	10	30	7	19	6	42	4	10
Landshut . . .	4	9	22	—	—	6	15	5	5	4	7
Laulngen . . .	5	8	—	10	11	7	5	9	15	3	18
Memmingen . .	1	—	—	12	28	8	5	8	12	4	11
München . . .	5	11	11	—	—	7	16	6	52	4	20
Murnau . . .	3	13	—	—	—	9	—	7	—	4	16
Neuötting . .	2	9	52	—	—	—	—	—	—	3	35
Nördlingen . .	5	—	—	11	—	8	—	6	9	3	50
Nürnberg . . .	5	10	0	—	—	7	21	7	20	4	50
Passau	1	9	0	—	—	7	—	5	—	—	—
Regensburg . .	5	8	30	—	—	6	5	5	50	3	21
Rosenheim . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Speyer . . .	1	11	5	—	—	8	6	6	30	5	27
Straubing . .	5	7	48	—	—	6	—	5	10	4	—
Traunstein . .	5	10	12	—	—	6	18	6	—	4	—
Vilshofen . . .	2	8	48	—	—	6	6	5	30	4	—
Weilheim . . .	5	13	5	13	5	8	10	6	32	4	21
Weißenburg . .	4	8	45	—	—	6	34	6	37	3	50
Würzburg . . .	5	9	46	—	—	7	36	6	51	4	48

Jahrgang XXIV. Nr. 5. den 29. Oktober 1833.



Wochenblatt
des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

21. Ueber den Weinbau in Nieder-Oesterreich, von Emil Pesenböck, Oekonom des Stifts Melk und correspondirendes Mitglied der Ackerbau-Gesellschaft in Brünn.

(Fortsetzung.)

Bemerkungen über Kellereiwesen.

I.

Von dem Keller.

Daß die Beschaffenheit des Kellers einen großen Einfluß auf die Güte und Gesundheit des Weines habe, bestätiget die Erfahrung. Warme Keller sind für den Wein äußerst verderblich, und setzen ihn bei der geringsten Vernachläßigung der Gefahr aus, umzuschlagen, oder zickend zu werden, des Nachtheiles nicht zu gedenken, daß in solchen Kellern die Fässer beinahe immer wochentlich zweimal nachgefüllt werden müssen, weil durch diese Wärme der Wein stark verdünstet, daher in den Fässern leere Räume entstehen, und die Weine gerne kamig und unrein werden. Diese Keller sind im Winter sehr kalt, welches für den Käufer gefährlich ist, da der kalte Wein den Geschmack desselben leicht verbirgt. Kann man solchen Kellern nicht durch ein starkes Aufführen von Erdreich und Anpflanzung schattenreicher Bäume, oder durch Ueberbau eines Gebäudes zu Hilfe kommen, so sind sie unverbesserlich. Nasse Keller sind für den Wein zuträglicher, weil sie kälter sind, und ihn daher gesünder erhalten. Dagegen aber leiden in diesen die Fässer um so mehr; Eisenreife werden vom Roste, und Holz von Fäulniß angegriffen; daher das fleißige Abtrocknen derselben hier um so wichtiger und nothwendiger ist. Eine Verbesserung derselben ist manchmal ausführbar, indem man durch gegenseitige Oeffnungen den Luftzug befördert, durch bedeckte Gräben dem sich etwa sammelnden Wasser schnelleren Ablauf verschafft, oder, wo dieses nicht thunlich, durch einen angelegten Brunnen dasselbe versenkt.

Trockene Keller, die im Sommer zugleich kühl sind, wären sohin die besten. Wo es die Lokalität erlaubt, wähle man bei Anlegung eines neuen Kellers eine Anhöhe, deren Inneres aus compaktem Sande besteht, (man findet in Oesterreich deren mehrere) öffne dieselbe am Fuße der östlichen Seite, damit der Eingang der aufgehenden Sonne entgegen komme. Eine Breite von 2 Klaftern und eine Höhe von 8 Schuhen vertragen die Keller ohne alle gemauerte Wölbung; von 3 zu 3 Klaftern, der Länge nach, müssen an der Wölbung Luftlöcher angebracht werden, die über das Erdreich wenigstens einen Schuh hervorragen, gemauert und mit einem breiten Stein oder Ziegel belegt werden sollen, um nach Bedürfniß mehr oder weniger Luft geben zu können. Damit die Sonne nicht unmittelbar die Kellerthüre, und damit auch die innere Temperatur des Kellers erwärme, ist es gut, vor derselben eine Art Vorhaus, wenn auch nur von Holz zu bauen.

kann man auf den Keller noch das Preßgebäude anbringen, damit der ausgepreßte Most durch eingelegte Schläuche mittelst der Dunstlöcher unmittelbar in die Fässer gebracht werden kann, so vereinigen diese Keller alle wünschenswerthen Vortheile. Er ist im Sommer kühl, und im Winter erhält er eine Temperatur von 10 Grad Reaumur, welche immer die passendste ist. Um die Luft zu erneuern, ist nöthig, im Winter bei nicht gar zu strenger Kälte die Thüren und Dunströhren zu öffnen, sie aber im April für den ganzen Sommer zu schließen. Solche Keller, sag. man, kochen einen guten Wein.

Gute Keller können auch in thonigten Hügeln gegraben werden; man kann sie sogar bedeutend größer bauen, ohne eine gemauerte Wölbung anzubringen, ja ich habe solche Keller gesehen, in denen fünfzigeimerige Fässer gelagert waren. Kommt man aber bei'm Graben eines Kellers auf Schichten von Kies, so müssen Gurten, oder ganze Gewölbe gespannt werden. Sogenannte Felsenkeller sind für Weine die schlechtesten, theils weil sie zu kalt sind, und selten trocken erhalten werden können, theils weil man besonders bei'm Einkellern des Mostes keine Zuglöcher anbringen kann, wodurch man bei der Manipulation sehr aufgehalten wird. Daß man Keller auch in ebener Erde mit tiefen Treppen eingraben, sie wölben und auf eine, auch zwei Reihen Fässer einrichten könne, versteht sich wohl von selbst, und richtet sich nach den Bedürfnissen jedes Einzelnen.

a. Weinfässer.

So wenig Arbeit und Mühe die Besorgung eines Weinkellers von der einen Seite erfordert, so nothwendig ist auf der anderen eine fortwährende Aufmerksamkeit auf jede Kleinigkeit. Der geringste Umstand, das mindeste Ereigniß können hier, wenn sie unbeachtet bleiben, bald eine wichtige Folge haben, und empfindlichen Nachtheil hervorbringen. Diese Aufmerksamkeit verdienen vor Allem die Weinfässer.

Sie werden aus Eichenholz gemacht, welches wir in bester Qualität in Oesterreich an sogenannten Wiesen-eichen haben; nach diesem kömmt das Ungerische, Kroatische, Mährische und Bayerische, welches häufig eingeführt wird. Eichen, welche in Wäldern wachsen, geben kein so dauerhaftes Holz, das ein fettes, flatteriges Ansehen haben soll.

Neue Fässer sollen überhaupt recht gesundes, ausgetrocknetes Holz, und keine röthliche, blauliche, oder sonst erstickte Daube haben, auch, wenn sie fest und dauerhaft seyn sollen, wie die Böttcher zu sagen pflegen, durch einen starken Gehren sich auszeichnen, das heißt, die Böden des Fasses müssen gegen die Mitte zu etwas tiefer hineingehen, gleichsam eine Wölbung nach einwärts haben.

Ist man nicht vollkommen überzeugt, daß durchaus wohl ausgetrocknetes Holz zu einem neuen Fasse genommen wurde, so ist es räthlich, dasselbe ein halbes oder ganzes Jahr an einem trockenen, luftigen Orte aufzubewahren, ehe man es beschlagen, oder in eiserne Reife legen läßt. Gar zu breite Dauben (Tauseln) sind nicht empfehlungswerth, weil sie sich werfen oder aufstehen, und überhaupt dem Fasse keine solche Festigkeit geben, als schmälere.

Wie viele Dauben zu einem Fasse genommen werden müssen, läßt sich wegen der Verschiedenheit ihrer Breite nicht bestimmen. Aber die Länge derselben kann in nachstehendem Verzeichniße verläßlich angenommen werden.

1	Eimer	Faß	muß	lang	seyn	1	Schuh	8	Zoll,
2	„	„	„	„	„	2	„	1	„
3	„	„	„	„	„	2	„	5	„
4	„	„	„	„	„	2	„	8	„
5	„	„	„	„	„	2	„	10	„
6	„	„	„	„	„	3	„	—	„
7	„	„	„	„	„	3	„	2	„
8	„	„	„	„	„	3	„	3	„
9	„	„	„	„	„	3	„	5	„
10	„	„	„	„	„	3	„	6	„
10 — 15	E.	„	„	„	„	4	„	—	„
15 — 20	„	„	„	„	„	4	„	6	„
20 — 25	„	„	„	„	„	4	„	10	„
25 — 30	„	„	„	„	„	5	„	2	„
30 — 35	„	„	„	„	„	5	„	6	„
35 — 40	„	„	„	„	„	5	„	8	„
40 — 45	„	„	„	„	„	5	„	10	„
45 — 50	„	„	„	„	„	6	„	1	„
50 — 55	„	„	„	„	„	6	„	3	„
55 — 60	„	„	„	„	„	6	„	5	„
60 — 70	„	„	„	„	„	6	„	9	„
70 — 80	„	„	„	„	„	7	„	1	„
80 — 90	„	„	„	„	„	7	„	4	„
90 — 100	„	„	„	„	„	7	„	8	„

Als Beispiel nur so viel: zu einem Fasse von 10 Eimern braucht man 20 bis 25 Dauben, welche der Böttcher in 5 Tagen ausfertigen kann.

Hat man ein Stück Eichenstamm von fünf Schuh Höhe und zwei Schuh im Durchmesser, so giebt er durch Spalten 16 — 18 Dauben, 4 — 5 Zoll breit, woraus ein Faß von 25 Eimern gemacht werden kann.

Bei neuen Fässern soll man vorzüglich bedacht seyn, daß die zwei mittelsten eisernen Reife nie zu weit vom Spunde entfernt sind, um dem Drucke, der natürlicher Weise auf die Mitte des Fasses am stärksten ist, hinlänglichen Widerstand leisten zu können. Nicht mindere Aufmerksamkeit verdienen die Hauptreife, d. i. jene zwei Reife an beiden Enden eines Fasses. Diese sollen immer etwas stärker und breiter als die übrigen seyn, und nie mit dem äußersten Ende der Frösche gleich

laufen, also so angelegt seyn, daß sie die Rinne, in welche die Faßdauben am Boden eingefalzt sind, vollkommen bedecken.

Um bei neuen Fässern die Reife längere Zeit vor Rost zu bewahren, lasse man selbe schwärzen, d. h. mit schwarzem Peche überziehen. Man darf nicht besorgen, daß der Schmid oder Schlosser bei dieser Gelegenheit altes, verrostetes Eisen statt neuem nehme; denn Ersteres ist sogleich bemerkbar, weil sich das Pech in die vom Roste ausgefressenen Löcher hineinzieht, folglich ein alter Reif nie so glatt und eben wird, wie ein neuer.

Die Anzahl der Reife richtet sich ganz natürlich nach der Größe des Fasses. Den minder Unterrichteten diene also Folgendes zum Maßstabe:

Bei einem Fasse von einem bis vier Eimern hat man gewöhnlich 4 Reife, von vier bis zwölf Eimern 6, von von zwölf bis vierzig Eimern 8, von vierzig bis neunzig Eimern 10, von neunzig bis einhundert fünfzig Eimern 12 Reife, und so verhältnißmäßig weiter.

Wer sich neue Fäßer anfertigen läßt, den Bötticher nach Anzahl der gemachten Eimer zahlt, und sich auf dessen Redlichkeit nicht ganz verlassen kann, dem ist zu rathen, bei Uebernahme des fertigen Fasses die Böden herausnehmen zu lassen, und mittelst eines Doppelzirkels abzumessen, ob die Dauben gegen die Frösche zu nicht dünner werden, welche Bevortheilung sich unredliche Bötticher nicht selten erlauben, damit das Faß mehr visire.

Bekanntlich nennt man Frösche den über die Böden noch hervorragenden Theil der Faßdauben, der gerade so lang seyn soll, als die Dauben dick sind.

Die Kimme ist der Einschnitt oder Rinne in den Dauben, in welchen die Faßböden eingefalzt sind; sie werden durch eigene Kimmhöbel gemacht, die nach der Größe des Fasses sich richten.

Von ganz vorzüglichem Nutzen ist es, wenn jedes neue Faß, besonders ein großes, an dessen Erhaltung uns mehr, als an anderen kleineren gelegen seyn muß, bevor es in den Keller gelegt wird, auswendig mit Firniß, oder auch mit Oelfarbe angestrichen wird; auch Leinöl und Ocher (verwitterte gelbe Eisenerde) sind zur Abhaltung der Feuchtigkeit anwendbar. Der Anstrich muß aber an einem schönen Tage gemacht, und das Faß nicht eher in den Keller gebracht werden, als bis er gut abgetrocknet ist. Solche Fässer sind nicht nur von Außen leicht rein zu erhalten, sondern dauern auch um eine geraume Zeit länger.

Die Fässer müssen in dem Keller gute Unterlagen haben; sie heißen entweder Ganter oder Sattel. Erstere können von Holz oder Stein seyn, die viergrädig gehauen, $1\frac{1}{2}$ Schuh hoch und nach der Größe des Fasses 2 bis 3 Schuh lang seyn sollen. Damit aber das Faß nicht unmittelbar auf den harten Stein zu liegen komme, werden zwischen denselben sogenannte Zwenger eingelegt, welche sohin das Faß lüften. Auf diese Ganter können Fässer von 1 bis 50 Eimer eingelegt werden; sind sie größer, so werden Sattel nothwendig. Diese müssen von Eichenholz, 3 Schuh hoch, 3 bis 4 Schuh lang und 1 bis $1\frac{1}{2}$ Schuh breit seyn; sie werden ausgehauen und genau an die Wölbung des Fasses angepaßt, damit der Druck des Fasses gleichförmig wirkt. Beim Einlegen ist zu beobachten, daß der erste Reif des Fasses hinten und vorne über den Sattel hinausreiche, somit der zweite und vierte Reif vom Sattel bedeckt werde, wodurch denn doch bezweckt wird, daß Holz nicht unmittelbar auf Holz zu liegen komme, welches dasselbe etwas vor dem Ersticken bewahrt. Von 50 bis 100 Eimer sind nur zwei Sättel, von 100 bis 150 Eimer drei, und von 150 bis 300 Eimer vier Sättel nöthig.

Wenn man bei'm Verkaufe seines Weines sogleich die Bedingung eingehen wollte, des Käufers mitgebrachte Fässer anzufüllen, und sich dann auch so viele Eimer bezahlen zu lassen, als diese Fässer visiren, so könnte man leicht dabei hintergangen werden, indem fremde Fässer oft eine beträchtlich dickere Spunddaube [illegible]n, folglich auch weniger visiren, als sie wirklich [illegible]halten.

Diesen Betrug kann man aber durch's Gefühl leicht entdecken, wenn man mit dem Finger bei dem Spundloche hineingreift, wo man finden wird, daß diese Daube eine unverhältnißmäßige Dicke hat. Andere lassen sich die Spunddaube sammt den beiden angränzenden bedeutend flächer machen, als alle übrigen sind, wodurch denn ein solches Faß abermal weniger visiren muß, als der eigentliche Inhalt beträgt. Wieder Andere haben an ihren Fässern ein so kleines Spundloch, daß die Visir nicht hinlänglich freien Raum hat, folglich auch nicht ganz an die Frösche in's Faß gebracht werden kann. Manche Käufer lassen sich sogar das Mittelstück am Boden des Fasses dicker machen, oder nageln gar Bretchen hinein, um die Visir zu täuschen. Allein diesen Betrügereien kann man nur dadurch entgehen, wenn man durch ein ämtlich zimentirtes Gefäß einmißt. Hat man kein solches bei Handen, so hilft nur die sogenannte Drittelvisir.

Will man ein Faß nach dem Drittel visiren, so nimmt man die Spundvisir (Beilvisir), die Bodenbreite und Faßlänge, addirt alles zusammen, und dividirt die Summe mit 3; der erhaltene Quotient zeigt den Inhalt des Fasses an.

Man hätte z. B. ein dreizehn eimeriges Faß zu visiren, so muß die Visir bei'm Spunde, wo sie eingelassen und bis an die Frösche geführt werden muß, anzeigen:

Spundvisir 13 Eimer, mithin so viel angegeben wird, daß das Faß enthalten soll.

*

Die Bodenbreite $6\frac{1}{2}$ Eimer, also die Hälfte der Spundvisir.

Die Faßlänge $19\frac{1}{2}$ Eimer, folglich die dreifache Bodenbreite.

Dieses zusammen addirt, zeigt die Summe 39, diese mit 3 dividirt, giebt obige 13 Eimer.

Die Spundvisir nennt man das Maß, oder die Anzahl Eimer, welche die Visir anzeigt, wenn man sie bei'm Spundloche bis an den Boden des Fasses hineingehen läßt. Man setzt nämlich die Visir im Fasse dort an, wo der Faßboden in den Dauben eingefalzt ist; doch darf oben bei'm Spunde nur das Maß des inwendigen Fasses genommen, folglich die Dicke nicht mitgerechnet werden.

Die Bodenbreite ist der wagrechte Durchmesser des Faßbodens (wenn nämlich das Faß so liegt, daß der Spund in der Höhe ist) und die Breite von zwei starken Messerrücken dazu gerechnet, welches Letztere ungefähr so viel beträgt, als derjenige Theil des Bodens ausmacht, der in die Dauben eingefalzt ist. In der Mitte des Faßbodens findet man gewöhnlich noch den Punkt, wo der Zirkel von dem Bötticher angesetzt wurde, und auf diesem Punkte liege die Visir.

Die Faßlänge erhält man, indem man die ganze Länge der dritten, vom Spunde entfernten Daube (die Spunddaube nicht mitgerechnet) mit der Visir abmißt. Doch findet von dieser ziemlich allgemeinen Regel zuweilen eine Ausnahme Statt. Man kann nämlich die Faßlänge nicht immer von der dritten Daube nehmen, indem die Fässer bald breitere, bald schmälere Dauben haben. In diesen zweifelhaften Fällen, welche Daube man eigentlich nehmen soll, ist also der noch richtigere Maßstab jene Daube, welche in der Mitte vom Spunde bis zum Gehren des Fasses liegt.

Der Grund dieser Regel ist Jedem einleuchtend, der da weiß, daß die Dauben bei'm Spunde etwas kürzer, und jene bei'm Gehren etwas länger sind, als die Uebrigen. Nimmt man also die Mitte von beiden, so berechnet man den Inhalt am genauesten.

Gehren heißt die Mitte des ganzen Fasses, der Länge nach.

Da es Fässer giebt, die nicht die genaue Drittelmaß halten, so muß man bei'm Visiren auch noch darauf sehen, ob man ein langes oder kurzes Faß vor sich hat.

Lange Fässer nennt man jene, deren Daubenmaß mehr, und kurze Fässer jene, deren Daubenmaß weniger als die dreifache Bodenbreite beträgt. Bei langen Fässern wird man immer etwas weniger, bei kurzen aber allezeit etwas mehr Wein haben, als sie nach der Visir ausweisen. Wenn daher ein langes Faß nach der Visir z. B. 11 Eimer 5 Maß anzeigen sollte, so kann man sicher annehmen, daß es nur 11 Eimer halte, so wie im Gegentheile bei einem kurzen Fasse, welches 11 Eimer 5 Maß nach der Visir ausweiset, gewiß angenommen werden kann, daß es 11 E. 10 M. hält. Bei größeren Fässern ist natürlich der Unterschied noch bedeutender.

Oft ereignet sich der Fall, (besonders im Zehentgeschäft bei der Kellerbeschau) daß man ein Faß im Keller visiren muß, und selbes, des niedrigen Kellers wegen, nicht nach dem Drittel visiren kann, weil nämlich die Visir bei'm Spunde nicht in's Faß gebracht werden kann. Hat man nun keine Visir, welche aus mehreren kleinen Stücken besteht, die sich zusammenschrauben lassen, so nimmt man in einem solchen Falle die Bodenbreite und die Daubenlänge, addirt sie, und dividirt die Summe mit 2. Jedoch wende man diese Art zu visiren nur im äußersten Nothfalle an, weil man bei dieser Weise nie so ganz genau den Inhalt des Fasses berechnen kann.

Neue Fässer können eben so wenig längere Zeit ohne Einschlag im Keller liegen, als alte, weingrüne (schon mit Wein angefüllt gewesene) Fässer; denn auch neue laufen mehr oder weniger an, und würden gleichermaßen den Wein verderben, welchen man einfüllen würde.

Um ganz sicher zu seyn, giebt der kluge und vorsichtige Hauswirth jedem neuen Fasse, so wie er es in den Keller bringt, sogleich etwas Einschlag, und dann monatlich ununterbrochen fort; denn es ist unglaublich, wie schnell der Wein jeden üblen Geruch des Fasses annimmt, von jeder Unreinlichkeit sogleich ergriffen wird, und dann auf eine unheilbare Art seiner Zerstörung entgegen eilet.

Doch dürfen neue Fässer nie so viel Einschlag bekommen, als alte, weil sie sonst viel früher zu Grunde gehen würden. Daher eile man sich auch nicht, seine neuen Fässer so bald in den Keller zu bringen, sondern bewahre sie in einer Scheuer, oder sonst an einem trockenen, luftigen Orte, bis man ihrer benöthiget ist. Dann müssen sie aber, ehe man jungen Wein oder Most einfüllt, weingrün gemacht werden, welches darin besteht, das man starken Branntwein in's Faß gießt, selben anzündet und ruhig ausbrennen läßt.

Man nimmt auf ein zwanzig eimeriges Faß ein halbes Seidl, und auf ein hundert eimeriges ein gutes Seidl, gießt ihn durch das Spundloch in's Faß, und zündet ihn entweder mit einem in Branntwein getauchten, angezündeten und dann hineingeworfenen Stückchen Papier an, oder läßt einen Tropfen brennenden Einschlag auf den Rand des Branntweines träufeln. Dabei hüte man sich aber, wenn der Branntwein brennt, den Spund hineinzustecken, denn man würde ihn sicher nicht mehr herausbringen, und das Faß könnte zerspringen. Man halte also nur ein kleines Bret vor das Spundloch, aus welchem mit einem ungeheuern Geprassel die Dämpfe entweichen, und nachdem der

Branntwein ausgebrennt hat, verspunde man das Faß. Der Wein oder Most kann sodann mit Sicherheit eingefüllt werden.

b. Von alten Weinfässern.

In ein altes leeres Faß fülle man nicht eher wieder Wein ein, als bis man das Thürchen am Faßboden herausgenommen, bei dieser Oeffnung ein Licht hineingehalten und oben beim Spunde hineingesehen hat, ob sich nicht im Fasse hie und da weiße Flecken (der weiße Schimmel) angesetzt haben. Sind diese klein und weiß, so kann das Faß durch gutes Abbürsten gereinigt werden, sind sie aber schon beträchtlich groß und röthlich, so ist das Faß für immer unbrauchbar; denn die röthliche Farbe dieser Flecken zeigt an, daß der Schimmel sich schon ins Holz gezogen hat.

Bei einem Fasse, wo dieses Uebel nicht schon gar zu sehr überhand genommen hat, kann man, wenn das Faß vielen Weinstein hat, noch Folgendes versuchen:

Man lasse den Weinstein rein herabklopfen, das Faß mit Branntwein ausbrennen, und rieche dann nach 48 Stunden hinein, ob es gar keinen Schimmelgeruch mehr hat.

Haben alte Fässer zwar nicht diesen eben genannten Fehler, aber einen andern üblen Geruch, welchen man durch öfteres Auswaschen und Ausbrennen nicht herausbringen kann, so können sie vielleicht noch dadurch brauchbar werden, wenn man sie mit Weinlager (Hefe, Gleger) ganz anfüllet, selbes drei Monate lang darin liegen läßt, dann ausleert, rein auswascht, drei Tage beim Spunde und Thürchen offen läßt, damit sie gut abtrocknen, und endlich mit Weingeist ausbrennt.

Wenn sich in einem leeren Fasse, welches angelaufen, d. i. schimmlich ist, der Weinstein von selbst aufgelöset hat, was zu geschehen pflegt, wenn man gar zu saumselig ist, so ist ein solches Faß ganz unbrauchbar, und muß schlechterdings zusammengeschlagen werden; denn jeder Wein, welchen man in ein derlei verdorbenes Faß einfüllen würde, müßte auch ganz gewiß stinkend werden.

Bei alten leeren Fässern, welche mehrere Jahre nacheinander leer im Keller gelegen sind, und wenn sie auch stets ordentlich mit dem nöthigen Einschlag besorgt wurden, wende man die größte Vorsicht an, ehe man wieder Wein in selbe einfüllet. Denn die Fässer werden durch den vielen Einschlag in so langer Zeit oft so mürbe und schlecht, besonders in nassen Kellern, daß sie den Wein gar nicht mehr halten können.

Es ist kein sicheres Kennzeichen, wie viele noch der Meinung sind, daß ein Faß rein sey, so lange es den Einschlag annimmt. Denn der in einem leeren Fasse, auf welches man nicht genau Aufsicht gepflogen hat, sich ansetzende Schimmel wird mit der Zeit dick, bekömmt eine Haut, und auf diese Art nimmt das Faß immer den Einschlag an, ohne für einen gesunden Wein in diesem Zustande geeignet zu seyn.

Ueberhaupt muß jedes auch noch so brauchbare Faß, wenn es mehrere Jahre lang leer im Keller gelegen ist, mit Wasser einigemale rein ausgewaschen werden, ehe es mit Wein gefüllet wird. Denn man mag die Fässer noch so rein und ordentlich halten, so werden sie doch durch den Einschlag allein mehr oder weniger schmutzig, welches das Wasser nach dem Auswaschen deutlich anzeiget, das ganz schwarz herausläuft.

Wenn man ein Weinfaß ganz ausgeleert hat, so gebe man das erstemal, und zwar gleich nach dem Ausleeren ziemlich vielen Einschlag, damit das Faß dadurch zugleich abtrockne, dann aber monatlich immer weniger bis zur gewöhnlichen Quantität, von welcher wir weiter unten noch mehr reden werden. Besser aber und zuträglicher ist es für jedes geleerte Weinfaß, wenn man es nicht sogleich auch auslagert (auch die Hefe, Gleger herausnimmt) sondern das Weinlager mehrere Monate darin liegen läßt, bis man das Faß wieder mit Most oder Wein anfüllen kann. Die Ursache dieser Regel ist, weil das Lager die unteren Dauben vor Fäulniß schützt. Denn ganz natürlich haben jene Dauben, so weit das Weinlager gelegen ist, keinen Weinstein, werden also auch um so leichter von Schimmel und Fäulniß angegriffen; um aber dieß zu hindern, wird das Einschlaggeben um so nothwendiger, und gerade dadurch verderben am meisten die Fässer.

Läßt man das Lager im Fasse ruhig liegen, so hat man das erstemal nicht nöthig, mehr Einschlag als gewöhnlich zu geben; denn das Lager selbst bewahrt schon zum Theile die Fässer vor dem Anlaufen oder Schimmlichwerden. Dabei darf man aber doch nicht versäumen, den gewöhnlichen Einschlag zu geben, weil das Weinlager kahnig werden könnte, in welchem Falle es bald aus dem Fasse gebracht werden muß, da es in diesem Zustande den Uebertritt zur Essiggährung macht, und in der Folge dem ganzen Fasse einen Essiggeschmack mittheilt, der dem kommenden Wein schädlich werden kann.

Wenn in einem Fasse der darin befindliche Wein weiß (kahnig) geworden ist, welches geschieht, wenn man aus einem vollen Fasse von Zeit zu Zeit mit dem Weinheber Wein heraushebet oder auch an dem Hahn herabläßt, ohne es wieder anzufüllen oder Einschlag zu geben; oder endlich wenn man bei vollen Fässern das Nachfüllen versäumt, so kann ein solches Faß nur dadurch für einen andern Wein wieder brauchbar gemacht werden, wenn man den Faßboden herausnimmt und es mit einer starken Faßbürste gut reinigt. Denn

durch das bloße Auswaschen kann man den im Fasse sich anlegenden Schleim nicht rein abspülen, und würde auch jeden andern Wein sogleich wieder verderben, nämlich sauer oder zickend machen.

In gar alte Weinfässer, an denen man schon bemerkt, daß sie hie und da schlecht zu werden anfangen, und wenn sie überdieß noch mehrere Jahre hintereinander im Keller leer gelegen sind, fülle man nie Most oder jungen Wein, weil die Qualität des Weines, wenn er in einem neuen Fasse gegohren hat, es reichlich ersetzt, was letzteres gekostet hat; ja der Unterschied ist oft so auffallend, daß es uns fast unmöglich wird, einen und denselben Wein aus zwei verschiedenen Fässern, nämlich aus einem alten und aus einem neuen nach der Gährung für gleiches Gewächs zu halten.

In jedem nur etwas beträchtlichen Keller soll immer ein oder das andere leere Weinfaß vorräthig seyn, um im Nothfalle sogleich davon Gebrauch machen zu können. Man kann auch bei genauer Aufsicht und Behutsamkeit nicht immer dafür bürgen, daß an keinem vollen Weinfasse sich etwas Wiedriges ereigne, und das schnelle Abziehen des Weines von demselben nie nöthig seyn werde.

Bey allen Fässern werden gewöhnlich die untern Dauben, vorzüglich an den Fröschen zuerst schadhaft, und dieß kann in mehreren Jahren so sehr zunehmen, daß man, um größerer Gefahr vorzubeugen, sich in die Nothwendigkeit versetzt sieht, den Wein abzuziehen. Solche Fässer, die am Lager schadhaft werden, kann man noch einige Jahre brauchbar erhalten, wenn man sie geradehin umkehret, die obere Beilöffnung durch einen Binder fleißig vermachen läßt, nach unten wendet, und wieder anfüllet.

Wenn nicht das ganze Faß, sondern nur einige Dauben zwar nicht gar sehr mangelhaft, sondern wurmstichig sind, und den Wein nur hie und da durchfließen lassen, so kann man sie vielleicht noch einige Zeit erhalten, wenn man sie rein abtrocknet und mit einem Kitt aus gelöschtem Kalk und zerflossenem Weinstein überstreichet; auch sogar Unschlitt hilft für den Augenblick.

Ein noch größeres Uebel aber wäre es, wenn an einem vollen Weinfasse ein Reif springen würde, welches bei einem spröden oder sehr stark verrosteten Eisen leicht möglich ist. Einer der gefährlichsten wäre da offenbar ein Hauptreif, weil ohne ihn der Faßboden aus seinem Falz treten, und der Wein augenblicklich gewaltsam aus seinem Behältnisse herausströmen würde. Glücklich derjenige, der ein solches Ereigniß zeitig genug bemerkt, um schnelle Hilfe, wenn selbe noch möglich ist, schaffen zu können.

Zu diesem Behufe müssen in jedem Keller stets einige sogenannte Schraubenreife vorräthig seyn, die nöthigenfalls gleich angewendet werden können.

Fast überflüssig scheint die Erinnerung zu seyn, daß man von keinem noch brauchbaren Weinfasse den Weinstein herabklopfen lasse. Indessen könnte doch Manchen übertriebene Oekonomie und Unkenntniß dazu verleiten, der dadurch, zumal wenn man Juden diese Arbeit überläßt, seine Fässer vor der Zeit unbrauchbar machen würde.

(Schluß folgt.)

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

22. Ueber Aufbewahrung des Schweinfleisches.

Man hat zwei Mittel, das Schweinefleisch aufzubewahren; einmal, daß man es einbökelt, und anderntheils, daß man es räuchert. Sowohl das Einbökeln, als auch das Räuchern geschieht auf verschiedene Art, nur daß in dem ersteren Falle das Fleisch gehörig mit Salz durchzogen und während der Zeit gegen den Andrang der Luft bewahrt, und daß im zweiten Fall das Fleisch durchaus geräuchert werden muß.

Das Einbökeln, sagt Dieterichs, wurde zuerst von einem Holländer, Namens Wilhelm Bökel, im Jahre 1347 erfunden und ausgeführt.

Dieses Einbökeln geschieht dergestalt, daß man das zum gewöhnlichen Gebrauche bestimmte Fleisch in große Wannen, Tröge oder eigens dazu bestimmte Fleischfässer legt; zuvor müssen diese Gefäße sehr rein gescheuert werden, und durchaus keinen üblen Geruch haben; dann bestreuet man den Boden desselben stark mit reinem, trocknem Salze, legt eine Lage von Fleisch hinein, wovon jedes Stück, gleichviel ob Speckseite, Schinken oder kleinere Stücke mit Salz eingerieben und bestreuet worden ist; jede Lage wird besonders wieder mit Salz stark bestreut, und so fährt man fort, bis das Gefäß voll, oder alles Fleisch eingebökelt ist; dann lege oder befestige man den Deckel darüber, beschwere ihn mit Gewichtern, so daß die Massen fest aneinander gepreßt werden.

Nach einigen Tagen schmilzt das Salz, und es entsteht die sogenannte Fleischlake, welche sich unten in dem Trog oder Gefäß sammelt; nun muß die gesenkte Lake immer wieder aufgefüllt werden, und man muß nun auch das Fleisch, was oben lag, wieder nach unten verpacken, und dieses mehrmals in dem Zeitraum von einigen Wochen wiederholen. Nach 5 bis 6 Wochen einer solchen Behandlung und täglichem Begießen mit Fleischlake nehme man das Fleisch aus der Bökel, und räuchere das zum Räuchern bestimmte, oder hänge es an einem luftigen trocknen Orte zum Verbrauche auf.

Wenn man indessen das Fleisch für eine längere Dauer einbökeln will, so thut man wohl, eigene Fässer dazu einzurichten, welche fest zugemacht und nach Belieben geöffnet werden können. Hat man dieß, so wird das in Mulden oder Tröge vorläufig, wie oben schon bemerkt ist, eingebökelte Fleisch, nach Verlauf von einigen Tagen, aus der enthaltenen Fleichlake genommen, und mittelst einer Presse so gepreßt, daß allenfalls noch vorhandenes Blutwasser und die damit vermengte Fleischlake ausgepreßt wird. Man läßt das Fleisch auch 24 bis 48 Stunden in der Presse, damit es gehörig abtriefe und sich an den Eindruck der Presse gewöhne, also zusammengedrückt bleibe, wodurch gleichzeitig alle Zell- und Fetträume zusammengedrückt werden. Dieses Fleisch wird nun abermals eingesalzen, und man läßt es so lange damit liegen, bis das Salz wieder zur Lake geworden ist; dann wird es in solche Stücke geschnitten, wie es die Form des zuvor eingerichteten Fleischfasses erheischt; hier in diesem wird das Fleisch nun fest eingebökelt, so daß alle leeren Räume durchaus gefüllt sind, und nun drückt oder preßt man alles fest ein. Ist dieß geschehen, so bestreuet man die Oberfläche mit Salz, und sperrt das Gefäß fest zu.

Sobald sich wieder Fleischlake gebildet hat, kehrt man das Faß um, so daß das Unterste zum Obersten wird, und man kann dieß immer nach einigen Tagen wiederholen.

Nach solchem Einbökeln läßt sich nicht erwarten, daß es an Lake in dem Gefäße fehlen, und daher das Fleisch trocken werde; denn trocken darf es nicht werden, sonst verdirbt es; daher lasse man in dem Deckel eine fest zum Verschließen eingerichtete Oeffnung, durch welche man nöthigenfalls fehlende Lake nachgießen kann.

Wird dieses Fleisch als Handelsartikel verschifft oder verkauft, so müssen alle Knochen im Fleische vermieden, oder die sehr knochigen Stücke weggelassen werden; wird aber das Fleisch für den Hausbedarf eingebökelt, so können auch knochige Stücke, Kopf, Schnauze, Hals und Rückgrat, Beine u. dgl. eingebökelt werden. Auch darf es für den Hausbedarf nicht umgebökelt werden; dieß gilt nur von dem Fleische, was die Seefahrer mitnehmen, sondern es muß nur fest eingepackt und gut mit Salz und Lake versehen werden.

Man rechnet auf 100 Pfund Schweinefleisch 5 bis 8 Pfund Salz zum Einbökeln, und an manchen Orten setzt man diesem noch einige Loth Salpeter hinzu; doch ist dieser überflüssig.

(Schluß folgt.)

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

23. Dampfbierbrauerei.

Der Mechaniker Joh. Georg Lux in Wien, in Verbindung mit Herrn von Mozing in Wien, und A. Frhrn. von Königsbrunn in Grätz, ist auf eine Dampfvorrichtung patentirt, welche mehrere Vortheile hat.

Diese Bierbrauerei mit dem Lux'schen Dampfapparat besteht aus einem Dampfkessel, welcher hermetisch geschlossen durch einen eingeschliffenen Metalldeckel, mit Sicherheits-Ventil, Hebel und Gewicht, einer Ablaufröhre und einem Wasserstand versehen ist. Die Zufüllung des Wassers in den Dampfkessel geschieht aus einem oben stehenden Reservoir von Holz oder Kupfer, durch eine Röhre, mittelst einer eingetheilten Scheibe, auf der sich ein Zeiger befindet, welcher angiebt, welche Quantität Wasser, nach Verhältniß der zu brauenden Maische und des zu kochenden Wassers, nöthig ist.

Auf der Oberfläche des Kessels befindet sich eine zweizöllige Dampfröhre mit einer Pippe versehen, die neben dem eingemauerten Dampfkessel in die sogenannte Maischboding durch einen rechten Winkel unter das auf dem Boden des Maischwärmers befindliche Kupfersieb hineinströmt, wo die Dämpfe unter der größten Oberfläche des Siebes durch die kleinen Oeffnungen das oben angehäufte Gut oder die Maische durchströmen und bis zum Siedepunkt heizen. Bei dieser Manipulation ist darauf zu sehen, daß man die Maische um ein Sechstel weniger mit Wasser anmacht, indem die ausströmenden Dämpfe die Flüssigkeit der Maische um ein Sechstel vermehren. Zwischen dem Boden des Siebes und dem Boden der hölzernen Maischkochmaschine ist eine Pipe angebracht zum Ablassen der Würze, welche in den unter dem Gefäße befindlichen Kumpen hineingelassen wird. Aus diesem Kumpen wird die erhaltene Würze in den Ständer und zu dem Dampf-, Trommel- oder Teller-Apparat, der von Fichten- oder Lerchenbaumholz verfertigt ist, durch eine Pumpe eingepumpt, und nun wird eine zweite Röhre, welche unter dem Deckel des Dampfkessels, mittelst einer Pipe, durch eine eben zwei Zoll weite Röhre zu den drei übereinander gestellten hohlen Trommeln, welche in der Flüssigkeit der Würze sich befinden, dermaßen geführt, daß das zur Spannung der Dämpfe auf 90 Grad Reaumur belastete, sich vom Dampfe hebende Ventil sich öffnet, und die schon gearbeiteten Dämpfe bei der Fortsetzungsröhre in ein Gefäß steigen und zum Wassersieden oder auch zum Extrahiren des Hopfens verwendet werden können.

Wenn in dem Würzboding das Bier schon siedet und so viel bereits eingesotten ist, als man die Substanz nach Willkühr zu verstärken vermag (wodurch mehrere Gattungen von Bier durch die Verdampfung erzielt werden können), so wird die Pipe geschlossen, und

die Feuerung des Dampfkessels eingestellt, und das in dem Dampfkessel verdünstete Wasser durch die Zufüll-Pipe des Wasserbehälters neuerdings ersetzt.

An der untersten der drei Trommeln ist eine kleine Abzapfröhre mit einer Pipe angebracht, um das von der Abkühlung der Würze vor dem Siedepunkte präzipitirte Dampfwasser hinunter zu lassen, auch als destilirtes Wasser zur fernern Einmalschung zu verwenden.

Während der Zeit der Zufüllung des Kessels kann man die Würze in das sogenannte Kühlschiff hineinlassen, und zum zweitenmal die Maische wieder heizen.

Die Hopfen-Extraktions-Maschine besteht aus einem kupfernen Cylinder von 2 Fuß Höhe und 20 Zoll Durchmesser, mit einem kleinen hermetischen Schlußdeckel, wo der gerissene Hopfen hineingefüllt wird. Drei Zoll vom Boden befindet sich ein doppeltes Sieb, wo die einen Löcher mit den andern nicht in Berührung kommen.

Sobald nun der Kessel unter der Zeit angefüllt ist, und das Feuer regelmäßig fortgesetzt wird, so kann man sehr leicht, nachdem man früher den Hopfen auf die zwei doppelten Siebe in die Extraktionsmaschine eingeschüttet hat, den hermetisch geschlossenen Deckel aufschrauben, und die Dämpfe mit ihrer Gewalt darauf arbeiten und die Extraktion bewerkstelligen lassen.

Die Größe des Kessels und der übrigen Bestandtheile des Dampf-Apparats richtet sich nach dem Verhältniß der Quantität des zu erzeugenden Bieres, nach statistischen Gesetzen in dem bestimmten Zeitraume.

Zwölf Quadratfuß Oberfläche eines Dampfkessels erzeugen in einer Sekunde einen Kubikfuß Dampf bei gewöhnlicher Beheizung. Ein Kubikfuß Dampf ist gleich einem Loth Wasser, und ein Loth verdampftes Wasser heizt in der Sekunde 6 Loth Wasser, wonach man die Apparate zu richten hat.

Münchner Getreid-Schranne am 26. Oktober 1833.

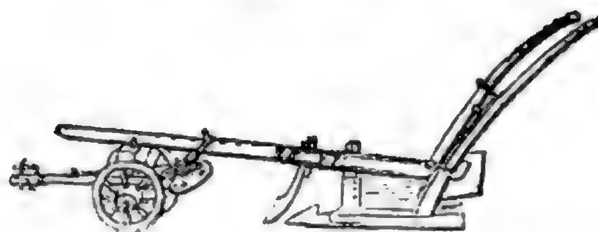
	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	189	1079	1863	1052	210	12	—	11	10	10	10	—	—	—	7
Roggen . .	27	626	653	618	35	7	31	7	10	6	38	—	—	—	18
Gerste . .	394	2336	2730	2256	474	7	11	6	39	6	6	—	—	—	10
Haber . .	30	806	836	776	60	4	20	4	10	4	9	—	—	—	—

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 6. bis 12. Oktober 1833.

Ort.	Loth.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	12	9	51	—	—	6	23	5	5	3	19
Amberg . . .	12	8	41	—	—	6	18	5	59	3	29
Ansbach . . .	9	9	19	10	27	7	1	7	9	4	54
	12	9	6	10	8	6	40	7	—	4	30
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	11	10	3	10	20	7	—	6	5	3	50
Baireuth . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dinkelsbühl . .	6	10	49	10	40	7	37	6	20	4	3
Erding . . .	10	9	—	—	—	6	15	5	15	3	48
Ingolstadt . . .	12	8	8	—	—	6	29	5	16	3	33
Kempten . . .	9	—	—	13	6	9	9	8	14	5	—
Landsberg . . .	12	10	54	10	54	7	31	6	57	3	42
Landshut . . .	11	9	—	—	—	5	45	4	57	4	7
Lauingen . . .	12	—	—	9	42	6	49	5	47	3	14
Memmingen . .	8	—	—	11	54	8	—	7	40	4	3
München . . .	12	11	15	—	—	7	22	6	33	4	24
Murnau . . .	12	—	—	12	12	9	—	7	—	4	40
Neuötting . . .	9	9	40	—	—	9	2	6	54	3	44
Nördlingen . .	12	—	—	10	40	7	29	6	19	3	27
Nürnberg . . .	12	9	44	—	—	7	23	7	1	4	50
Passau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Regensburg . .	12	8	50	—	—	6	18	5	50	3	32
Rosenheim . .	10	10	10	—	—	7	—	5	52	4	—
Speyer . . .	8	10	55	—	—	8	6	6	11	5	57
Straubing . .	12	7	57	—	—	6	—	5	6	4	—
Traunstein . .	12	9	50	—	—	6	12	6	—	4	—
Vilshofen . . .	9	8	42	—	—	6	17	5	12	—	—
Weilheim . . .	10	12	—	12	—	8	6	6	50	4	25
Weißenburg . .	12	9	—	—	—	6	42	5	24	3	12
Würzburg . . .	12	9	33	—	—	7	45	6	45	3	2

Jahrgang XXIV. Nr. 6. den 5. November 1833.



Wochenblatt
des
landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

24. Ueber den Weinbau in Nieder-Oesterreich, von Emil Pesenböck, Oekonom des Stifts Melk und correspondirendes Mitglied der Ackerbau-Gesellschaft in Brünn.

(Fortsetzung.)

II.

Von der Behandlung und Pflege des Weines.

a. Vom Moste.

Es ist eine anerkannte Wahrheit, daß der geübteste Weinkenner einen mit dem vierten Theile Wassers vermischten Weinmost durch den Geschmack allein nicht vom unverfälschten zu unterscheiden vermag. In Gegenden, wo viel Obst erzeugt wird, erhält der Weinmost auch nicht selten einen Zusatz von Obstmost. Diese letztere Verfälschung kann man nun freilich durch den Geruch sowohl, als durch den ganz eigenen Obstgeschmack entdecken. Die erstere aber kann schlechterdings nur durch die Weinwage auf eine größtentheils untrügliche Art erkannt werden, besonders durch Vergleichung mit zuverlässig unverfälschtem Moste aus derselben Gegend und demselben Weingebirge, durch welche man den Wasserzusatz bald erkennt.

Hat man die Weinwage nicht bei der Hand, so kommt man diesem Unfuge bei noch nicht gährendem Moste dadurch auf die Spur, wenn man ein neugelegtes Ey in den Most giebt, und dieses ziemlich tief hinuntersinkt, welches bei dem unverfälschten Moste nicht der Fall ist, wo es fast ganz oben schwimmen wird. Zwar könnte man dieser Besorgniß leicht entgehen, wenn man jungen Wein erst nach der Gährung sich anschaft, nach welcher sich die Güte der Waare weit genauer und leichter bestimmen läßt. Allein es ist offenbarer Vortheil, wenn man schon einmal jungen Wein kaufen will und muß, seine besonders neuen Fässer lieber mit Most, als mit schon ausgegohrenem, klaren Wein anzufüllen, weil der Wein durch das Abziehen vom Weinlager sehr viel von seinem Geiste verliert.

Das Aufrühren des Weinlagers, um den Wein sammt dem Lager abzuziehen, wie es Manche thun, nützt nicht viel; ein solcher Wein bleibt immer merklich matter, oder weniger geistreich, als ein anderer, der schon als Most im Fasse gegohren hat, und ruhig auf seinem Weinlager bleibt.

Es ist möglich, daß sogar der Most schon sauer zu werden (zu zicken) anfängt. Dieser Fall kann eintreten, wenn die Trauben nach der Weinlese lange in Geschirren stehen, ohne gemostelt zu seyn. Die Trauben werden nämlich, wenn während der Weinlese warme Tage sind, und erstere stark über einander liegen, gerne schimmelig, und der dann daraus gepreßte Most wird auch ganz sicher zickend. Sind hingegen die Trauben gemostelt, so können sie ohne Nachtheil ein paar Tage stehen, bis man sie auf die Presse bringt.

Eine besondere Rüge verdient die hier in Oesterreich so sehr übliche, aber äußerst verderbliche Gewohnheit,

den gesammten Maisch eher auszupressen, und dann erst die Kämme und Hülsen Treber (Röther) nachzupressen. Da nun dieser zwei bis drei Tage warten muß, bis die Reihe an ihn kommt, wird er mittlerweile warm, geräth in saure Gährung, und der daraus gepreßte Most verdirbt auch den übrigen, mit welchem er gewöhnlich ausgefüllt wird; ein sehr schädlicher und verderblicher Schlendrian. Unreinliche arme Hauer nehmen zum Lesgeschäfte oft übelriechende alte Butten, Bottiche, und füllen den Most in verdorbene Fässer, wodurch er stinkend und ganz unbrauchbar wird, wenn er auch nur einige Tage darin gelegen hat.

Hat man seine Fässer mit Most gefüllt, so ist Folgendes zu beobachten. Jedes Faß bleibt so weit leer, als man mit dem Mittelfinger beim Spundloche hineinlangen kann, also ungefähr 3 bis 4 Zoll; das Spundloch wird zwei Monate durch nur mit einem Bretchen oder einem flachen Steine verdeckt, alle Wochen wird selbes gut gereiniget, und nach der ersten brausenden Gährung wird sogleich nachgefüllt, damit der Most alles Unreine herausschaffen könne. Nach Verlauf dieser zwei Monate mag man den Spund locker hineinstecken, hüte sich aber, das Faß vor einem halben Jahre fest zu verspunden. Das Umwinden des Spundes mit Leinwand wird nur dann nöthig, wenn er in seine Oeffnung nicht paßt, ist aber schon nicht zu empfehlen, weil es häufig Anlaß zu einem unreinlichen Verfahren giebt.

b. Vom Weine.

Zeit des Abziehens.

Das Abziehen der Weine pflegt man ohne Noth vom März bis Ende September nicht leicht vorzunehmen. Die günstigste Zeit zu diesem Geschäfte ist also unmittelbar vor der Weinlese, oder von Weihnachten angefangen bis Anfangs März. Man bemerkt, daß, sobald der Weinstock zu treiben anfängt, auch der Wein im Keller in Bewegung kommt; er schwillt an, läuft sogar manchmal über, man braucht weniger Fülle, daher ist besonders der Februar die günstige Zeit zu Weinmischungen, weil diese Rührigkeit im März und April die heterogenen Theile innig mitsammen mengt, und neue Verbindungen eingeht, die zum künftigen Gebrauche passen.

Alle sehr fetten Weine, wie sie z. B. in dem sehr fruchtbaren Pulkauerthale wachsen, sollen nach 12 bis 14 Monaten vom Weinlager abgezogen werden, doch nur unter der Voraussetzung, daß sie bis dahin schon ganz klar und rein sind.

Vor diesem Zeitpunkte lasse man sie in keinem Falle abziehen; sie mögen wie immer zähe werden, oder was immer für eine Krankheit verrathen. Denn ließe man sie früher abziehen, so würde der Wein, der nach der Gährung aus dem Weinlager erst noch mehr Geist und Kraft erhalten soll, matt und geistlos. — Auch ist das frühere Abziehen schon darum gefährlich, weil der Wein zwar oben schon klar seyn kann, ohne es auch unten über dem Weinlager zu seyn; ein sicheres Kennzeichen, daß er noch nicht ausgegohren hat. Diese langsame Fortgährung des Weines bemerkt man recht deutlich an den kleinen Bläschen, die er nach und nach auswirft, und an dem leisen Zischen, was durch das Aufwerfen dieser Bläschen veranlaßt wird, welches man wahrnimmt, wenn man das Ohr an die Spundöffnung hält. — Ist der junge Wein um die zum Abziehen bestimmte Zeit noch nicht vollkommen rein, so lasse man ihn unbesorgt ruhig auf seinem Weinlager liegen; er wird sich in kurzer Zeit selbst reinigen. Das Abziehen in diesem unreinen Zustande würde ohnehin nichts nützen, da das Unreine mit in ein anderes Faß übergehen, und dann zickend werden, oder bald wieder von da abgezogen werden muß, wodurch er matt und geistlos wird.

Nur bei manchen gar vortrefflichen Jahren, wie dieß in den Jahren 1811 und 1822 der Fall war, sollen fette Weine, wenn man sie länger aufbehalten will, binnen 3 Jahren zweimal abgezogen werden.

Alle harten Land- und Gebirgsweine können und sollen zehn und mehrere Jahre auf dem Weinlager liegen bleiben. Eine Ausnahme hievon machen Weinhändler, die harte Weine früher abziehen, um sie milder, und bei'm Verkaufe auch ein Jahr älter zu machen.

So lange der Wein auf dem Lager rein ist, hat man bei sonstiger sorgsamer Wartung nie etwas zu befürchten, und nur, wenn er anfienge, wie man sagt, einen Nebel zu bekommen, ziehe man ihn ab.

Fette oder weiche Weine heißen hier jene, welche den meisten Zuckerstoff enthalten, also auch früher ausgegohren haben, daher in 4 bis 5 Jahren schon zu brauchbaren Tafelweinen verwendet werden können.

Harte Weine nennt man im Gegentheile jene, die ihre oft in nicht unbeträchtlichem Grade vorhandene Säure erst mit zunehmendem Alter einigermaßen verlieren, und ohne Beimischung fetter Landweine, oder alter Gebirgsweine selten ein angenehmes Tafelgetränke werden.

c) Das Abziehen selbst.

Bei'm Abziehen des Weines wende man alle Sorgfalt darauf an, so viel nur immer möglich ist, rein und klar abzuziehen; um dieses zu erzielen, beobachte man Folgendes. Wenn man den Hahn (Pippe) angeschlagen hat, so reibe man selben, bis 2 oder 3 Viertel Eimer herabgelaufen sind, nur zur Hälfte auf, damit der Wein, weil er vom Weinlager läuft, durch den schnellen Zug nicht trüb herablaufe. Diesen Vorlauf, so wie den Rest, der, wenn das Faß rückwärts aufgehoben wird, trüb abzugehen anfängt, gieße man in ein anderes kleines Faß, und verunreinige damit nicht den rein abgezogenen Wein. Diesen trüben, in ein kleines Faß zusammen gefüllten Wein, den man auch Sallwein nennt, lasse man liegen, bis er von selbst wieder

rein geworden ist, ziehe ihn dann ab, verwende ihn zum Anfüllen anderer Fässer, oder zu jedem anderen beliebigen Gebrauche.

Die nämliche Vorsicht mit dem eben erwähnten Aufmachen des Hahnes gebrauche man auch, wenn man Weine abzieht, die ohnehin schon klar liegen; denn es liegt sehr viel daran, daß hier die größte Reinlichkeit beobachtet werde. Und zieht man klare Weine in fremden Kellern ab, so wird diese Vorsicht um so nothwendiger, weil man da noch weniger überzeugt ist, ob sie ganz rein vom Lager gezogen worden sind, und gar keinen Bodensatz mehr gemacht haben.

Wenn man alten Wein aus einem großen Fasse in kleinere abziehen will, so wäre es für seine geistige Erhaltung und Stärke sehr gut, ihn so wenig als möglich mit der äußeren Luft in Berührung zu bringen. Wo es thunlich ist, legt man Röhren an, bringt einen Blasbalg in die luftdicht verschlossene Spundöffnung, und treibt so durch den Druck der Luft den Wein mittelst der Röhren in ein anderes Faß, das aber nicht neu seyn darf, sonst nimmt der Wein den ganzen Geruch vom Holze an. In einem neuen Faße soll vorher immer Most gegohren haben, oder doch wenigstens ein- oder zweijähriger Wein ein Jahr lang gelegen seyn; diesen macht das neue Faß älter, d. h. es benimmt ihm einen großen Theil seiner Säure, die sich als Weinstein im Faße anlegt, und macht ihn auch etwas früher brauchbar.

Man kann den eben erhaltenen Wein, er mag nun weit herbeigeführt worden seyn, oder nicht, nicht sogleich in Bouteillen abziehen, weil er sich brechen könnte, und man dann genöthiget wäre, ihn aus diesen wieder in das Faß zusammen zu gießen. Man laße also den angekommenen Wein 3 oder 4 Tage ruhig liegen, binnen welcher Zeit es sich gewöhnlich zeigt, ob er zum Bruche geneigt sey, oder nicht. Bricht er sich, was man von einem guten alten und geistigen Weine fast gewiß erwarten kann, (denn weder junge, noch saure Weine werden sich leicht brechen) so muß man ihn 4 Wochen ruhig liegen lassen. Nach Verlauf der ersten 3 Wochen giebt man ihm etwas Speise; er wird dann nach der vierten Woche so rein seyn, daß man ihn in Bouteillen abziehen kann. Der Wein verliert zwar den Bruch von selbst, d. h. er wird nach und nach ohne Hausenblase wieder rein und klar, aber erst nach drei Monaten.

Selbst in den Bouteillen würde sich ein gebrochener Wein von selbst wieder klären, wenn er noch längere Zeit, als eben bei'm Faße angegeben wurde, nämlich über 3 Monate ruhig auf einem und demselben Platze liegen bleibt; doch wird man diese Selbstkur um so weniger angehen lassen, da er in Bouteillen immer einen Bodensatz macht, der den Wein bei'm Einschenken wieder trübt.

III. Krankheiten.

a. Der Bruch.

Der Bruch oder das Umstehen des Weines, obgleich eine Krankheit, hat doch in der Regel selten üble Folgen, mit Ausnahme des weißen Bruches; im Gegentheile nimmt der Wein nach dem Bruche in der Qualität zu.

Es giebt einen schwarzen, rothen und weißen Bruch, die sich von einander durch die genannten Farben unterscheiden lassen. Der schwarze Bruch wirkt auf das Alter des Weines, d. h. nach dem Bruche hat er viele Säure verloren, wird ungleich milder und angenehmer zu trinken, und scheint daher älter geworden zu seyn. — Ungefähr dieselbe Wirkung hat der rothe Bruch; doch bereitet dieser mehr die Farbe des Weines, so daß er nach dem Bruche mit seiner eigenthümlichen Naturfarbe erscheint, die er auch behält. Nachtheilig aber ist der weiße Bruch, weil bei diesem der Wein schon sauer zu werden, oder zu zicken scheint. Der mit dieser Krankheit behaftete Wein zeigt stets eine weißliche Farbe, ist immer, so zu sagen, staubig, oder nicht ganz rein und helle. Sobald man dieses bemerkt, muß er auf der Stelle abgezogen werden, und auch dann noch ist er nicht lange mehr aufzubehalten.

b. Zähewerden.

Das Zähewerden des Weines, welches darin besteht, daß der Wein dicker wird, und wenn man ihn in Gläser gießt, sich bei'm Ausgießen gleichsam in Fäden spinnt, ist eigentlich noch keine vollkommene Krankheit, sondern nur der Anfang oder das Kennzeichen, daß in der Folge eine Krankheit entstehen könnte, und trifft fast immer nur starke, fette, selten aber harte Weine.

Bei jungem, noch auf dem Lager liegenden Weine hat man selten Nachtheil zu besorgen, ausgenommen es nähme gar sehr überhand, in welchem Falle man ihn durch etwas früheres Abziehen, als oben festgesetzt worden ist, zu Hilfe kommen müßte. Abgezogene Weine können bei ordentlicher Pflege gar nie zähe werden, und würde sich bei einem oder dem anderen Faße dieses Krankheitszeichen einstellen, so wäre dieß der unläugbare Beweis, daß der Wein nicht rein abgezogen wurde, folglich einen schädlichen Bodensatz gemacht habe, von welchem er sogleich wieder abgezogen werden muß.

c. Munkeln, Grabeln.

Stinkend gewordene Weine heißen in der Provinzialsprache munkelnde und grabelnde Weine, sind aber im Grunde eines und dasselbe; sie haben nämlich einen sehr widrigen, eckelhaften Geschmack, und entstehen allzeit nur aus Unreinlichkeit und Vernachläßigung. Alle Künsteleien, solche Weine zu verbessern und wieder genießbar zu machen, sind verwerflich, indem sie den einmal verdorbenen Wein nie verbessern, sondern ihm

nur auf kurze Zeit einen fremdartigen Geruch geben können. Soll er das Uebel decken, so muß er sehr stark seyn, daher weder dem Gaumen, noch weniger der Gesundheit behagen.

d. Das Zicken.

Wovon das Sauerwerden oder Zicken der Weine herrühren, haben wir bei mehreren Gelegenheiten bereits erwähnt. Vermeidung der Ursachen dieser Krankheit ist auch hier das Beste, was zu rathen ist. Manchmal hilft schnelles Abziehen auf einige Zeit; aber das Uebel stellt sich bald wieder ein, und baldiges Verbrauchen bleibt das verläßigste Heilmittel.

e. Das Kahmigwerden.

Das Kahmigwerden des Weines ist die Mutter vom Zicken, (wenn Letzteres aus keiner anderen Ursache entstanden ist) und oft bemerkt man beide schon zu gleicher Zeit.

Wir haben von der Entstehung des Uebels bei Gelegenheit der verdorbenen Fässer gesprochen, und erinnern hier nur, daß man das vollständige Zicken des Weines schwerlich ohne Abziehen wird vermeiden können. Der Kahm, eine Art Schimmel, spinnartiges Gewebe, das sich am Spundloche zeigt, wird entfernt durch oftmaliges Anfüllen des Fasses, wobei mit einer krummen Bürste von innen nachgeholfen und gereiniget werden muß, weil sich sonst dieser Schleim an die Faßdauben anlegt, der sein Verderben leicht dem Weine mittheilt.

IV.

Das Nachfüllen und Einschlaggeben.

Daß das beständige Anfüllen der gefüllten Weinfässer nothwendig sey, und nie versäumt werden darf, ist bekannt. Der durch Ausdünsten oder Verflüchtigen leer gewordene Raum muß so bald als möglich wieder ersetzt werden durch den sogenannten Füllwein, der selbst ein guter, reiner Wein seyn muß; gute alte Weine sollen mit den besten jüngeren nachgefüllt werden. Man rechnet auf 20 Eimer gewöhnlich eine Viertelmaß die Woche; es ist aber nicht immer dasselbe, da die Temperatur des Kellers, die Güte und Dichtigkeit des Faßholzes darauf Einfluß hat. So habe ich 100 und 200 Eimer haltende Fässer, die kaum eine Maß die Woche bedürfen.

Hieraus ergiebt sich die Nothwendigkeit, daß in jedem Keller immer eines oder mehrere kleine Fässer mit Füllwein vorhanden seyn müssen, welche gleiche Aufmerksamkeit wie die grossen erfordern, und die man, wenn sie durch das Anfüllen der anderen Fässer zum vierten Theile leer geworden sind, durch etwas Einschlag vor dem Kahmigwerden sichert. Der Einschlag (ein mit Schwefel überzogenes Stück Leinwand von 1 Zoll Breite und 6 Zoll Länge) wird an einen biegsamen Draht gesteckt, angezündet, und in das Faß gehalten, während man das Spundloch fest zuschließt; jedoch soll er, ehe er eingehalten wird, etwas abtropfen, damit der flüssige Schwefel dem Wein nicht zu viel Schwefelgeruch mittheile, welcher der Gesundheit nicht zuträglich ist. Eine ähnliche Vorsicht ist nöthig, wenn ein mit Schwefeleinschlag behandelter Wein gebraucht wird; ehe man die Pippe öffnet, muß der Spund oben aufgemacht werden, sonst würde sich der ganze Schwefelgeruch durch den Wein ziehen.

Bei Weinfässern hingegen, die leer im Keller liegen, und mit Einschlag besorgt werden müssen, ist dieses Abschütteln nicht nöthig, weil der Schwefel auf den Boden fällt, und da eine harte Kruste bildet, die auf den Weine keine schädliche Wirkung hat.

Auf ein hunderteimeriges Faß verwendet man gewöhnlich alle Monate eine halbe Einschlagstange, oder circa 3 Zoll; auf ein fünfeimeriges Faß einen Zoll, und wenn darin Wein sich befindet, kaum einen halben Zoll.

Alle Surrogate des Einschlages sind zu widerrathen, weil sie theils unsicher, d. h. dem beabsichtigten Zwecke nicht entsprechen, theils schädlich für den Wein sind. Unter die letzte Art gehört vorzüglich der Meerrettig (Krenn), von welchem der Wein einen unangenehmen Geschmack bekömmt.

Eine nicht genug zu empfehlende Vorsicht bei'm Oeffnen des Spundloches alter, mit reinen, abgezogenen Weinen angefüllter Weinfässer ist, daß man den herausgenommenen Spund (Ball) nie aufrecht auf das Faß stellt, sondern allezeit so lege, daß der untere Theil desselben nicht aufliege.

Durch diese Vorsicht bezwecket man die Reinlichkeit des Spundes; denn das volle Faß ist selbst bei gewohnter Reinlichkeit des Hauswirthes um den Spund herum schleimig und in feuchten Kellern oft auch schimmelich. Dieses legt sich an den untern Theil des Spundes an, wird dem Weine mitgetheilt, setzt sich als eine weiße, zähe Unreinigkeit zu Boden, und kann nach einiger Zeit den besten Wein verderben, oder ihm einen Nebengeruch beibringen, den man sich nicht zu erklären weiß. Daher ist es auch nothwendig, daß man bei'm Nachfüllen seiner Weinfässer jedesmal den um das Spundloch herum und am Spunde selbst anliegenden Schleim rein abwische, ehe man den Spund herausnimmt.

Ueberhaupt soll man ein solches Faß, auf welchem sich ein so schleimiges Wesen zeigt, gar nicht öffnen, um es nachzufüllen; denn diese Feuchtigkeit ist ohnehin ein sicheres Kennzeichen, daß das Faß voll ist, sonst könnte es sie nicht herausarbeiten; nur wenn selbe zu vertrocknen anfängt, ist das Faß nicht mehr ganz voll, daher ist es dann Zeit, es auszufüllen.

Jeder, der sich mit dem Weine beschäftiget, wird es wahrgenommen haben, daß in den Sommermonaten Juni, Juli und August bei vollen Fässern fast gar nie etwas nachgefüllt werden kann, weil sie um diese Zeit

immer so voll sind, daß der Wein bei nicht verspundeten Fässern herausfließen würde. Man sagt, wie in dem Weinberge, so wachse der Wein im Fasse; im Grunde bewirkt die Temperatur dieser Zeit eine Gährung im Keller. — In der Regel pflegt man dieses Nachfüllen alle 8 Tage vorzunehmen; man hat aber auch nichts zu befürchten, wenn es manchmal später geschieht. Nur in sehr warmen oder kalten Kellern, in denen viel Luftzug ist, dünstet der Wein mehr aus, muß daher auch oft zweimal in der Woche gefüllt werden, und die Aufmerksamkeit in solchen, besonders bei schwachen Weinen, verdoppelt werden.

Bei jüngeren, noch gährenden Weinen muß das Spundloch alle 8 Tage mit einer Spundbürste gut gereiniget werden, damit der Schleim theils weggeschafft, theils durch die Gährung in's Lager abgesetzt werde, wie oben bei'm Moste schon bemerkt worden ist.

V. Die Speise.

Um was immer für einen Wein zum ordentlichen Tafeltrunke gebrauchen zu können, ist es noch nicht genug, daß er rein und klar sey, sondern man muß ihm vorher auch noch eine sogenannte Speise geben (im Wasser und Wein aufgelöste Hausenblase); denn diese macht erst den Wein noch reiner und milder zu trinken.

Je besser der Wein ist, desto weniger braucht er Hausenblase. Recht guter alter Wein bedarf auf den Eimer kaum einen Eßlöffel voll zubereitete Speise; junge Weine hingegen benöthigen schon etwas mehr, und von diesen wieder die fetten verhältnißmässig mehr, als die harten sauren Weine. Dem Gewichte nach rechnet man 1 Loth trockene Hausenblase auf 10 Eimer Wein.

Diese Speise bereitet man auf folgende Weise: man läßt die Hausenblase, in Blättern oder Ringeln, auf einem Ambos schlagen, zerschneiden, 30 Stunden in Wasser weichen, und nimmt sie dann heraus, knetet sie mit der Hand gut ab, gießt während des Knetens von Zeit zu Zeit einige Tropfen Wasser darauf, nimmt alle Häute und Fasern, die sich nicht auflösen lassen, davon weg, und knetet so lange fort, bis sie zum feinsten weichen Teig geworden ist, und Alles sich rein aufgelöst hat. Dann überträgt man sie in einen Krug, gießt etwas Wasser darauf, rührt es durcheinander, daß es wie eine dicke Milch wird, gießt dann ein Glas Wein darauf, und rührt es abermal gut ab, bis es eine Sulze wird.

Von einer auf diese Art zubereiteten Speise kann man mit einer halben Maß fünfzig Eimer Wein klar machen. Auch kann man sie, wenn man sie oben mit ordinärem Branntwein übergießt, gut zudeckt und in einem kühlen Ort stehen läßt, 5—6 Wochen aufbewahren, ohne besorgen zu dürfen, daß sie verderbe.

Hat man nun z. B. einen Eimer Wein zu richten oder klar zu machen, so verfährt man also: man giebt einen Eßlöffel voll von diesem Salz in ein vierteleimeriges Schaff (Butte, Gelte) gießt eine halbe Maß Wein darauf, rührt es gut durch einander, gießt dann noch 2—3 Maß von dem zu richtenden Weine darauf, und gießt es öfters von einem Viertelschaff in's andere, damit sich alles gut vermenge. Schäumt es recht fein und hält sich dieser Schaum, so ist es ein sicheres Zeichen, daß die dazu genommene Speise hinreichend ist, zischt aber der Schaum schnell ab, so muß man geschwinde noch etwas Speise nachgeben und wieder wie oben abgießen. Damit man nun diesen Abguß mit dem ganzen Schaum in's Faß bringe, muß man vorher aus demselben so vielen Wein herausheben, als nöthig ist, damit der Schaum oben nicht wieder herauslaufe; den herausgenommenen Wein fülle man indessen in Flaschen und in zwölf Stunden wird der Schaum größtentheils sich aufgelöst haben, so daß man das Faß mit dem aufbewahrten Wein wieder ausfüllen kann. Will man den Wein gar bald klar machen, so gieße man, wenn man die Speise gegeben hat, des andern Tages ein Glas Wasser in's Faß, oder streue etwas Salz hinein. Gewöhnlich klärt sich nach dieser Verfahrungsart jeder Wein, er mag noch so fett seyn, wenn er ruhig liegt, ohnehin in 48 Stunden, und man hat nicht nöthig, noch andere Mittel, z. B. Peitschen mit einer Kette, Anklopfen an die Faßdauben ꝛc. anzuwenden.

Doch nehme man sich bei dem ersten Nachfüllen eines solchen Fasses die Mühe, das Spundloch und die Dauben von innen, so weit man mit der Spundbürste kommen kann, gut zu reinigen, damit die Speise, die sich allenfalls hier und da angelegt hat, entfernt werde und sich zu Boden setze.

(Schluß folgt.)

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

25. Ueber Aufbewahrung des Schweinefleisches.

(Schluß.)

Eine andere Art, das Schweinefleisch lange aufzubewahren, hat ein Engländer, Namens Hales, gegen die Mitte des vorigen Jahrhunderts bekannt gemacht, nach welcher man Salzwasser in die Blutgefäße spritzt. Sie besteht einfach darin, daß man dem Schweine, statt es auf die gewöhnliche Art zu tödten, nur die Halspulsadern einschneidet, und es auf solche Weise todtbluten läßt; ist dieß geschehen, so unterbindet man die eingeschnittenen oder aufgeschlitzten Adern oberhalb und unterhalb des Einschnittes, und öffnet nun den Hinterleib so viel, daß man zur großen allgemeinen Pulsader (Aorta) in der Lendengegend (also wenn das Schwein

auf dem Rücken liegt) unter den Nieren liegend, gelangen kann. Nun wird diese Pulsader 2 Zoll lang aufgeschlitzt, und ein Instrument, wie hier abgebildet ist, in die Oeffnung, und zwar der eine Theil 2 Zoll lang a nach dem Herzen zu, dann 1 Zoll lang b nach dem Hintertheile zu, eingebracht, der längere Theil c muß so lang seyn, daß er aus der Bauchöffnung hervorragt. Dieses obere oder lange Ende muß trichterförmig geformt, oben mindestens 3 Zoll im Durchmesser haben; dagegen darf es unten nur ungefähr $\frac{1}{4}$ Zoll weit seyn, während jedes der beiden kürzern Enden a und b nur 4 Linien im Durchmesser halten darf.

Sind die Enden a und b eingebracht, so wird das Gefäß mittelst Zwirnes um dieselben festgebunden, und reines, klares, filtrirtes, lauwarmes Salzwasser in den Trichter eingeflößt, und so lange damit fortgefahren, als es sich noch senkt und verschwindet, und bis man an irgend einem Theil des Körpers, wo man einen kleinen Einschnitt macht, einen salzigen Geschmack wahrnimmt. Nun binde man die Ader unter den Enden fest zu, daß kein Salzwasser zurück kann, was man auch durch einen Hahn, womit das Einflößungs-Instrument versehen seyn kann, verhütet; dann nehme man dieses heraus, und lasse das Schwein kalt werden. Hierbei hat man indessen die Vorsicht zu gebrauchen, die Gedärme außerhalb der Bauchhöhle zu legen, ohne sie zu verletzen, weil im ersten Fall das Fleisch sehr nach den Darmexcrementen schmecken, im letzten Fall aber das Salzwasser, so lange es noch flüssig ist, wieder auslaufen würde. Nachher wird das Schwein nach Belieben zerlegt.

Bei dieser Methode ist indessen zu berücksichtigen, daß der Gebrauch der Eingeweide größtentheils verfehlt ist; denn die meisten sind zu scharf gesalzen, und die Gedärme und Magen sind in jedem Falle zu sehr von dem Darmkoth angezogen, und daher nicht zur Wurst zu benutzen. Uebrigens erfordert diese Ausspritzungsmethode genauere Kenntniß der Anatomie; das Schwein kann nicht gebrühet, sondern es muß abgehäutet (ausgewirkt, ausgeschlagen) werden, was Alles nicht nur mit mehreren Umständen verknüpft ist, sondern auch nicht mehr Vortheile gewährt.

Das **Räuchern**, als Mittel, das Fleisch aufzubewahren, geschieht folgendergestalt:

1) man reibt das frisch geschlachtete und erkaltete Fleisch zuvor mit trockenem Salze tüchtig ein, und setzt es 3 bis 6 Wochen lang einem **starken**, aber **kalten** Rauch aus; und

2) man bökelt das Fleisch, wie es oben angegeben ist, einige Wochen lang ein, und hängt es nun 3 — 4 Wochen im Rauch auf. Dieses vorherige Einbökeln ist namentlich mit dem Speck von Schweinen nöthig, die mit Branntweinspüllicht oder mit Bucheln gemästet worden sind.

Wenn das Räuchern gut geschehen soll, so muß der Ort, wo das Fleisch hängt, von dem Feuer nicht erwärmt werden, damit das Fleisch selbst nicht warm werde, weil es dann nicht nur tröpfelt, sondern es wird dann gelb (galstrig), weich und übelschmeckend, und hält sich auch nicht lange; ferner müssen solche Dinge zum Räuchern genommen werden, die dem Fleische keinen üblen Geschmack mittheilen.

Um der ersten Bedingung zu entsprechen, so hängt man Speck oder Schinken in einem weiten Schornstein so hoch auf, daß keine Wärme mehr zum Fleische gelange, weshalb man es seitwärts, wo der eigentliche Zug des Schornsteins nicht ist, hängt, damit es nicht von dem Wärmezuge getroffen werde.

Es werden aber auch Rauch- oder Räucherkammern eigens eingerichtet, und zwar: neben dem Schornstein wird auf dem obersten Boden eine feste Kammer, der Größe der zu räuchernden Masse gemäß, 6 bis 7 Fuß hoch, eingerichtet; von dem Schornstein aus befindet sich etwa einen Fuß über dem Boden der Räucherkammer eine, einen Quadratfuß große Verbindung, die mittelst einer Thüre verschlossen oder offen erhalten werden kann; dicht über der Oeffnung befindet sich eine Schieberöffnung, durch welche man mittelst eines Schiebers den Schornstein verschließen und den Rauch so in die Räucherkammer zwingen kann. Dann muß sich aber noch ein Loch in der Schornsteinwand etwa $1\frac{1}{2}$ Fuß unterhalb der Decke der Räucherkammer, 4 Zoll im Durchmesser haltend, befinden, wodurch der Rauch wieder abziehen kann.

In solchen Räucherkammern hängt man die zu räuchernden Gegenstände auf, und unterhält dann so viel Rauch, als man will, der übrigens immer schon abgekühlt ist.

Diesem sehr ähnlich geschieht das Räuchern des Schweinefleisches bei den Landleuten. Selten leitet der Schornstein den Rauch bis durch das Dach der Bauernhäuser, sondern derselbe hört am Boden auf und der Rauch breitet sich also unterm Dache aus. Hier suchen sich nun die Landleute den Ort aus, wo sich der Rauch am meisten stößt und sammelt, und hängen dort ihr Schweinefleisch auf. Sie lassen es hier zwar dem Rauche länger ausgesetzt hängen, als dieß im Schornstein oder einer Räucherkammer nöthig ist; allein das

wäre dann auch nicht unbedingt nöthig, da sie es späterhin an einen andern Ort unterm Dache, wo es gewöhnlich immer etwas raucht, aufzubewahren pflegen.

Mit den westphällschen und bajonner Schinken pflegt man hier und dort noch die Vorrichtung zu treffen, daß man eine Lake anfertiget aus einem Theile Zucker, 4 Theilen Salz und ein Viertheil Salpeter, dieses mit 12 Theilen Wasser aufkochen läßt, umrührt und abschäumt, mit der noch kochenden Lake einige Loth gequetschte Nelken, Gewürz, Zimmet und Pfeffer übergießt, das Ganze nun zudeckt, etwas erkalten läßt, und nun die Schinken damit einbökelt, daß die Lake immer übersteht, hierin 14 Tage lang liegen und ziehen läßt, öfters umkehrt und begießt, und dann in starkem, kaltem Rauche von Buchen- oder Eichenholze aufhängt und 14 Tage räuchern läßt; so erhält man sehr schmackhafte Schinken. Wohl thut man indessen, wenn man zu solchen nur die Schinken von höchstens einjährigen Schweinen benutzt.

Als Räucherungsmittel dient zwar jedes Holz, Holzspäne, Sägespäne, Baumrinden, Reisholz u. dgl., doch zieht man Eichen- und Buchenholz dem andern und besonders dem Kienholze vor. Um den Rauch zu unterhalten, pflegt man Holz- und Sägespäne so hinzuschütten, daß sie lange fortglimmen und dieserhalb legt man immer wieder frische Späne hinzu.

Das Räuchern mit Torf wird wegen des Geruchs und Geschmacks, der dem Fleisch dadurch mitgetheilt wird, vermieden; dagegen räuchert man gern mit getrocknetem Heidekraut (Erica vulgaris), und will dieß sehr vortheilhaft finden; es kann also dort dazu angewandt werden, wo man dasselbe hat.

Obgleich man den Gebräuchen zufolge in manchen Ländern vielerlei Würste, als: Hirnwürste, Lungen-, Leber-, Roth- oder Blut-, Zungenwürste u. dgl. mehr macht, so ist es doch hier allein die Absicht, nur die Bereitung der Fleisch-, Schlack- und Servelatwürste mit aufzunehmen, weil mit diesen Fleischwürsten ein bedeutender Handel getrieben, und sie fast allenthalben gleichmäßig bereitet werden.

Man nimmt zu Fleischwürsten das magere, wenig mit Fett durchwachsene Schweinefleisch, schneidet alle sehnigen Theile daraus und hackt es recht fein, dann mengt man es mit Salz, gröblich zerstoßenem Pfeffer und Gewürz recht genau, oder hackt es damit noch durch. So werden sie in der Regel nur für den Handel bereitet; Privatpersonen pflegen indessen zu dem gehackten Fleische noch mancherlei Gewürze, Muskatennüsse, oder auch Knoblauch u. dgl. hinzusetzen zu lassen; dieß hängt von dem Geschmacke eines Jeden ab.

Dieß gehackte Fleisch wird nun in dazu recht rein gemachte Gedärme gestopft. Man nehme dazu die frischen Schweins- oder Rindsdärme, die sogenannten Fettdärme sind am besten dazu; getrocknete Gedärme taugen dazu nichts; denn beim Räuchern trocknen diese nicht mehr ein, während die darin gestopfte Fleischmasse eintrocknet, und so würden leere Räume in der Wurst entstehen, die dann nicht selten Aufenthaltsorte der Maden werden; dahingegen frische Därme mit dem Fleische gleichzeitig eintrocknen und eine feste Wurst geben. Auch kann man die Fetthaut, welche man von dem Pflaum (Schmeer) abziehet, zu runden Würsten nähen, das gehackte Gemisch hineinstopfen, sie ein wenig pressen lassen und räuchern; diese Fetthäute eignen sich dazu sehr gut. Das Stopfen der Würste erfordert eine eigene Fertigkeit des Fleischers oder der Hausfrau. Die Fleischwurst muß recht fest gestopft werden, so daß keine Lufträume in der Wurst bleiben, und um diese zu verhüten, wird eine solche Stelle mit einer spitzen Gabel gestochen, um die Luft zu entleeren, und nun wird die Wurstmasse wiederum nachgedrückt, damit sie recht fest zusammengepreßt werde. Die so gestopften Würste werden nun einfach in Papier gewickelt und in starkem, kaltem Rauch geräuchert, welches binnen drei Wochen beendigt zu seyn pflegt. Sie werden dann an einem kühlen Ort aufbewahrt oder verschickt.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

---

26. Ueber den Burgunder-Wein.

In einer von dem Dr. Morelot herausgegebenen Statistik des Weinbaues im Departement der Côte-d'Or, dem Vaterlande des guten Burgunder-Weines, wird der Flächeninhalt des dort mit Weinstöcken bepflanzten Landes auf 26,467 Hektaren angegeben. Die Quantität des jährlich erzielten Weines beträgt im Durchschnitte 582,555 Hektolitres. Der besteuerte Ertrag ist 2,250,784 fl. 28 Cent. Die chemische Analyse des Bodens ergiebt bei den besten Lagen 42 Theile kohlensauern Kalkes; bei den geringern nimmt dieser Bestandtheil ab, und in der Ebene finden sich bloß 26 Theile. Hinsichtlich der Geschichte des Weinbaues jener Gegenden bemerkt der Verfasser, daß man den Römern die erste Anpflanzung des Weinstockes dortselbst verdankt. Die Reben, die zuerst nach Nimes gebracht wurden, verbreiteten sich bald längs den Ufern der Rhone und der Saone, und man kann annehmen, daß unter Augustus die römischen Soldaten, welche ihre Lager zu Beaume, Nuits und Dijon hatten, den ersten Weinstock pflanzten. Der Weinbau nahm bald so sehr überhand, daß ihn Domitian durch ein Edikt verbieten zu müssen glaubte.

Aurelian, der zweite Gründer von Dijon und Beaume, begünstigte dagegen den Weinbau wieder, und Probus hob die Beschlüsse Domitians wieder auf; ihm namentlich verdankt daher die Côte d'Or das edle Gewächs, das gegenwärtig den Reichthum dieser Provinzen ausmacht. Im Mittelalter suchten die mächtigsten Herren und selbst Fürsten, Eigenthümer der besten Lagen zu werden. Karl der Große besaß zwischen Aloxe und Pommard einen großen Bezirk von Weinbergen, der noch seinen Namen trägt; er schenkte ihn im Jahre 775 dem Abt von Saulieu.

Die Großen der dortigen Gegend ahmten seinem Beispiele nach, und so kamen die geistlichen Herren nach und nach in Besitz der besten Lagen; sie setzten einen hohen Werth darauf, und nicht mit Unrecht. Papst Gregor XI. belohnte während seines Aufenthaltes in Avignon den Abt von Citeaux, Johann de Bussières, für ein Geschenk von 30 Fässern Beaune- und Chambertin-Weines mit dem Kardinalshut.

Berichtigung: Im Wochenblatte Nr. 5. Seite 76 lies Fortsetzung folgt statt Schluß folgt.

Münchner Getreid-Schranne am 2. November 1833.

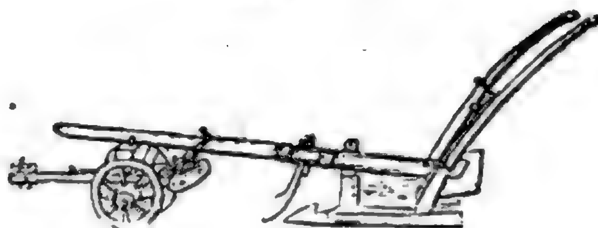
	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	216	1438	1654	1491	163	11	16	11	3	10	49	—	—	—	13
Roggen . .	35	444	479	479	—	7	42	7	20	6	28	—	10	—	—
Gerste . . .	474	2198	2672	2207	465	7	2	6	36	6	4	—	—	—	6
Haber . . .	60	518	578	565	13	4	27	4	19	4	15	—	3	—	—

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 13. bis 19. Oktober 1833.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	19	9	18	—	—	6	25	4	58	3	29
Amberg . . .	19	8	23	—	—	6	42	6	10	3	34
Ansbach . .	10	9	6	10	7	6	29	7	15	4	55
	19	8	54	9	54	6	20	7	30	4	16
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	18	9	45	10	27	7	14	6	14	3	55
Baireuth . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dinkelsbühl . .	16	10	27	10	27	7	6	6	[illegible]	4	55
Erding . . .	17	9	12	—	—	6	30	5	48	3	[illegible]
Ingolstadt . . .	19	8	22	—	—	6	25	5	14	3	48
Kempten . . .	16	—	—	12	59	9	11	8	14	4	50
Landsberg . . .	19	10	23	10	23	7	47	6	2	3	37
Landshut . . .	18	9	30	—	—	6	—	5	7	4	15
Lauingen . . .	19	10	—	10	1	7	9	5	46	3	26
Memmingen . .	15	—	—	11	50	8	9	7	30	4	12
München . . .	19	11	23	—	—	7	28	6	49	4	10
Murnau . . .	19	—	—	12	—	8	54	7	—	4	36
Neuötting . . .	16	9	15	—	—	6	15	5	—	3	14
Nördlingen . .	19	—	—	10	27	7	26	5	57	3	25
Nürnberg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Passau	15	9	—	—	—	6	28	4	30	3	48
Regensburg . .	19	8	6	—	—	6	8	5	16	3	30
Rosenheim . .	17	10	10	—	—	7	—	5	53	4	—
Speyer . . .	15	10	20	—	—	8	2	5	47	6	11
Straubing . .	19	8	—	—	—	5	52	5	1	3	31
Traunstein . .	18	9	24	—	—	6	24	6	12	4	—
Vilshofen . . .	16	8	47	—	—	6	12	5	20	—	—
Weilheim . . .	16	11	32	11	32	8	—	6	30	4	33
Weißenburg . .	19	8	45	—	—	6	48	5	27	3	43
Würzburg . . .	19	9	42	—	—	7	45	6	32	4	41

Jahrgang XXIV. Nr. 7. den 12. November 1833.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

27. Ueber den Weinbau in Nieder-Oesterreich, von Emil Pesenböck, Oekonom des Stifts Melk und correspondirendes Mitglied der Ackerbau-Gesellschaft in Brünn.

(Schluß.)

VI.
Die Färbekunst im Keller.

Um dem Weine eine dunkelgelbe Farbe zu geben, braucht man nur gewöhnlichen weißen Zucker, der über einem mäßigen Kohlenfeuer sich auflöst. Von dieser Flüssigkeit wird ein gewöhnliches Trinkglas voll auf ein zehneimeriges Faß hinreichen. Dieses Färben wird gewöhnlich angewendet, wenn zu einem Tafeltrunke alte und jüngere Weine zusammengemischt werden. Es trägt übrigens zur Verbesserung des Weines gar nichts bei, und ist bei alten Weinen keinerdings nöthig.

VII.
Verbesserung junger schwacher Weine mit gutem alten Lager.

Daß man mit einem Weinlager von einem vorzüglichen Jahrgange einen geringeren Wein merklich bessern könne, ist eine durch Erfahrung bestättigte Sache. — Daher wird der verständige Hauswirth, wenn er ein Faß Wein von ganz besonderer Güte vom Lager abziehen muß, für's erste das Faß nicht sogleich auslagern, und dann im Falle der nächste Most einen bedeutend schwächeren Wein versprechen sollte, diesen Most auf das geistige Lager füllen, und so vergähren lassen. Doch muß dann ein solcher Wein, weil er auf einem doppelten Lager liegt, so bald er rein ist, abgezogen werden, und dieses Lager ist dann für keinen Wein mehr brauchbar. Auch ein- und zweijährige, geringe Weine kann man auf diese Art verbessern; allein dieser muß früher von seinem eigenen Lager abgezogen worden seyn.

Dem Geübten werden manche Weinverfälschungen durch Geruch und Geschmack, wenn anders diese Sinneswerkzeuge gesund und von fremdartigen Dingen nicht eingenommen sind, sich oft selbst entdecken.

Dieß ist besonders bei Verfälschung mit Brannntwein der Fall, die sich nur gemeine Leute erlauben, und dadurch dem Weine einen Branntweingeschmack ertheilen, den man nie mehr ganz vertreiben kann. Man darf nur einige Tropfen solchen Weines zwischen den Händen reiben und dazu riechen, oder den Wein mit Wasser verdünnen und kosten, so bemerkt man bald diese sinnreiche Verbesserung.

Vor einer einzigen Verfälschung aber, nämlich vor der mit Bleizucker, wodurch der Wein eine angenehme Süße bekommt, sollten sich, ihrer Schädlichkeit wegen, alle Käufer ganz vorzüglich warnen lassen.

Um dieser Giftmischerei auf die Spur zu kommen, ist jedem Weinkäufer zu rathen, immer ein kleines Fläschchen mit Hahnemannischer Weinprobe, die man in jeder Apotheke bekömmt, bei sich zu haben, um da, wo man nur einiges Mißtrauen hegen zu dürfen glaubt, einige Tropfen dieser Weinprobe in ein Glas von dem zu kostenden Weine gießen zu können. Bleibt der Wein unverändert, so hat er diesen gefährlichen Zusatz nicht; bekömmt er aber dadurch eine braune Farbe, so ist er auch sicher mit Bleimitteln vergiftet.

VIII.

Einige Vortheile bei'm Einkaufe.

Wer fremde Weine unmittelbar von dem Erzeuger selbst kauft, und noch nicht so viele eigene Kenntniß besitzt, daß er seinem Geschmacke geradehin trauen darf, für den ist nicht unwichtig zu wissen: 1) wo der Verkäufer seine Weingärten habe; denn so wie der Boden, die Lage und die Bearbeitung desselben in einer und der nämlichen Gegend (Ried, Weingebirg) oft sehr verschieden ist, eben so zeigt sich in den Erzeugnissen selbst nicht selten ein auffallender Unterschied, und dann 2) ob der Verkäufer nicht selbst aus andern Gegenden, wo geringerer Wein wächst, gekauft habe, und diese schlechtere Waare für eigene Fechsung ausgeben will.

Eben so dürfte für den Anfänger hier die Bemerkung nicht am unrechten Orte seyn, daß es räthlich sey, die Weine Vormittags zu kosten, weil Geruchs- und Geschmackswerkzeuge da gewöhnlich reiner sind, als Nachmittags. Sollte dieß nicht füglich immer geschehen können, so vermeide man wenigstens den Genuß saurer Sachen, und esse vor dem Weinkosten ein Stückchen Brod.

Vor allem Anderen möchte ich jedem Käufer empfehlen, dem Weine nie unbedingt zu trauen, wenn er kalt ist, weil man da weder seine guten, noch übeln Eigenschaften genau zu unterscheiden im Stande ist. Denn durch die Kälte werden die Geschmackswärzchen zusammengezogen, und daher in ihren Verrichtungen gehemmt. Man thut also wohl, wenn man den sehr kalten Wein entweder im Glase zwischen beiden Händen, oder im Zimmer etwas erwärmt, wo er sich dann mit seinen Eigenschaften rein darstellen wird.

Bei'm Einkaufe alter Weine vergesse man nie, den Weinheber so tief als möglich in's Faß hinabzusenken, um den Wein aus der Mitte des Fasses versuchen zu können, wo er oft schon verdorben seyn kann, ohne daß man es oben bemerkt.

Die meisten Krankheiten des Weines entstehen nämlich unten am Lager, und verbreiten sich erst nach und nach in die übrige Masse, ausgenommen die Spundsäure (das Beilzicken), die oben ihren Anfang nimmt, und aus vernachlässigter Pflege, oder auch daher entsteht, wenn man das Faß mit schon verdorbenem Weine nachfüllt.

Aus allem diesem ergäbe sich nun zwar, daß man den Wein von oben, der Mitte und bei'm Zapfen versuchen sollte; allein der Verkäufer läßt sich selten diese Weitläufigkeit gefallen, und sie ist dem Kenner auch nicht nöthig; denn diesem ist jede über dem Weinlager anfangende Krankheit des Weines durch den falschen Geruch, den der Wein auch in der Mitte des Fasses sogleich äußert, leicht bemerkbar. Wer aber diese Uebung nicht hat, mag sich immerhin noch zuverläßiger überzeugen.

Sogenannte Weinmesser (Weinwagen) taugen wenig, da sie nur den geistigen Gehalt desselben anzeigen, und auch da noch manches zu wünschen übrig lassen.

Wer den Wein nicht auf der Stelle nach geschlossenem Kaufe abführen kann, dem ist anzurathen, denselben am Spunde zu versiegeln; Käufer und Verkäufer vermeiden dabei unangenehmen Streit.

IX.

Allgemeine Bemerkungen über Oesterreichs Weine.

Gewöhnlich wird dem Oesterreicher Weine fast von allen Ausländern ein ziemlich geringer Werth beigelegt, und unter allen bekannten Weinen beinahe die letzte Stelle angewiesen; daß aber dieses zum Theile mit Unrecht geschehe, beweisen unsere alten gewürzhaften Gebirgsweine, die gewiß so manchen Ausländer (deren beste Qualität zwar immer nur angeführt und eingebracht wird) den Rang streitig machen könnten. Zwar wenn man schon von solchen Gegenden kauft, wo an und für sich schon geringerer Wein wächst, der vielleicht noch überdieß durch fehlerhafte Behandlung, oder gar Verfälschung noch mehr verloren hat, wenn man harte, saure Landweine schon in einem Alter von 3 bis 4 Jahren, und Gebirgsweine, die kaum 5 Jahre alt sind, zum gewönlichen Tischweine verwenden will, und wenn man das Wichtigste, eine gewisse Mischung der Oesterreicher Weine außer Acht läßt, so wird man ihnen nicht viel Rühmliches nachsagen können. Man kann auch nicht in Abrede stellen, daß Oesterreichs Weine überhaupt mehr Säure als andere enthalten, und daß weder die fetten, noch die harten Landweine, noch auch die Gebirgsweine, allein getrunken, ein jedem Menschen angenehmes und der Gesundheit ganz zuträgliches Tafelgetränke abgeben.

Aber man lasse nur jede Gattung sein gehöriges Alter erreichen, mische fette und harte Landweine mit Gebirgsweinen zusammen, und lasse diese Mischung noch 1 oder 2 Jahre liegen, so wird man einen Wein erhalten, der zuverlässig alle lobenswerthen Eigenschaften in sich vereiniget, und in jeder Hinsicht manchem Ausländer vorgezogen zu werden verdient. Ein noch besseres

Getränk würde man erzielen, wenn man diese Mischung schon mit dem Moste vornähme, ihn mit einander gähren ließe, nach ein paar Jahren vom Lager abzöge, und dann noch 6 oder mehrere Jahre liegen lassen könnte.

Unter Oesterreichs vorzügliche Landweine rechnet man: Stinkenbrunner, Meilberger, Haugsdorfer mit seinen nächsten Umgebungen, Jetzelsdorf, Alberndorf, Untermarkersdorf, Hadres, Seefeld und Obnitz, Kleinriedenthaler, Retzer mit Nalb und Retzbach, Großriedenthaler und Neudegger (Sandwein), Leodagger und Falkensteiner.

Unter den Gebirgsweinen behaupten einen vorzüglichen Rang: Weidlinger, Grinzinger, Brunner, Gumpoltskirchner, Maurer, Klosterneuburger, Bisamberger, Nußdorfer und der rothe Vöslauer.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

28. Einige Worte an unsere Rebleute bei der bevorstehenden Herbstzeit.

Es wird wohl an der Zeit seyn, (heißt es im Baden'schen Wochenblatte des landw. Vereins) unsere Rebleute nur mit wenigen Worten auf die Hauptmängel und Fehler aufmerksam zu machen, welche bald mehr, bald weniger fast in allen Reborten beim Herbsten begangen werden.

Der erste und Hauptfehler ist, daß bei den verschiedenartigsten Rebsorten und bei den so sehr ungleich reifenden Traubensorten nur eine Weinlese Statt findet, wobei es dann natürlich unvermeidlich ist, daß entweder die frühreifenden und weichen Trauben gänzlich verfaulen, oder aber die später reifenden härtern in nicht reifem Zustande abgeschnitten werden müssen.

Dieser Uebelstand hat auf die Qualität des Weines den nachtheiligsten Einfluß. Die Beseitigung desselben hängt zwar nicht allein von den Rebleuten, sondern theils von den Rechten der Zehentherren, deren Verwaltungskosten durch mehrmalige Lesen bedeutend erhöht, und denen die Controlle dadurch sehr erschwert würde, theils von polizeilichen Bestimmungen ab, welche zur Sicherheit des Eigenthums gegeben sind, und das einzelne Einsammeln der Trauben allerdings untersagen müssen.

Indessen liegt es doch in der Macht der Rebleute, diese zur Zeit noch nicht ganz zu beseitigenden Uebel, durch Uebernahme des Zehnten auf die Gemeinde, so lange derselbe nicht abgelöst ist, und durch Rebanlagen mit reinem, nicht gemischtem Satze, weniger schädlich zu machen.

Wenn einzelne Rebstücke nur mit einer Rebsorte oder nur mit gleichzeitigenden Gattungen bepflanzt sind, so werden Vorlesen viel leichter vorgenommen, und von der Polizeiverwaltung ohne Anstand zugegeben werden können, während sie jetzt bei dem zu sehr gemischten Satze fast unthunlich, und Entwendungen, welche an diesem Erzeugnisse ohnehin so schwer zu entdecken und zu verhüten sind, nur noch mehr begünstigt würden.

Das Bedürfniß solcher Vorlesen wird manchem unserer Rebleute besonders in diesem Jahre sehr fühlbar gewesen seyn.

Ein weiterer Fehler ist, daß sehr häufig zu frühe geherbstet wird, ehe die Trauben die gehörige Reife erhalten haben. Der beste Zeitpunkt zur Lese ist nach allen Erfahrungen der, wenn die Trauben zu faulen anfangen.

Dann aber, wenn man diesen Zeitpunkt benützt, und wenn alle Trauben möglichst gleichmäßig in diesem Zustande sind, kann man auf einen guten Wein rechnen.

Ein dritter Fehler ist, daß die Trauben nicht sortirt, sondern edle und schlechte, früh- und spätreifende, rothe und weiße, alle untereinander geworfen und gekeltert werden. Am schädlichsten ist es, wenn die Trauben, die in Niederungen gezogen sind, mit den bessern Bergtrauben gemischt werden.

Man nimmt in der Regel diese Mischungen in der Absicht vor, den Wein dadurch besser zu machen; allein es wird dabei gerade der umgekehrte Zweck erreicht. Aller Wein wird dadurch schlecht, weniger verkäuflich und nicht haltbar. Man erzielt durch das Zusammenwerfen von weißen und rothen Trauben bald einen unansehnlichen Schiller, bald einen weißen, bald rothen Wein, je nachdem die Sorten vorwalten, und keltert alle zugleich.

Viel nützlicher würde es seyn, die Trauben zu sortiren, die, welche man zum weißen Weine nehmen will, sogleich zu keltern, die zum rothen Weine erst dann, wenn sie über den Trestern gegohren haben, oder, was noch mehr vorzuziehen ist, die Trester auf das Reib- oder Raspelbret zu nehmen, dessen Anwendung und Nutzen in Nr. 35 dieses Blattes genau angegeben wurden. Der Wein würde bei dessen Anwendung bälder ins Faß kommen, keine Unterbrechung in den Herbstgeschäften Statt finden, dem Weine eine schöne dunkle Farbe und ein besserer Geschmack verschafft werden.

Bei diesen rothen Weinen insbesondere sollten die Trauben vorher sorgfältig abgebeert, und die Kämme nicht mit in die Gährbütten geworfen werden, was besonders den Rebleuten zwischen der Murg und der Kinzig sehr zu empfehlen ist.

Der Wein, bei dessen Gährung die Kämme nicht ausgeschieden waren, wird hart, und verliert viel an seiner Qualität.

Ein weiterer Fehler liegt in manchen Gegenden, besonders im Mittel-Rheinkreise, darin, daß die Bütten und übrigen Herbstgeräthe nicht reinlich gehalten werden, und schlechte Keltereinrichtungen bestehen.

Das Erstere kann schon bei diesem Herbste durch sorgfältige Reinigung vermieden werden. Zu Abwendung des Letztern ist aber die Zeit zu kurz. Man wird indessen nicht ermangeln, unsern Rebleuten im Laufe des nächsten Jahres auch Vorschläge in dieser Beziehung zu machen, und wünscht nur, daß sie diese wenigen Worte möglichst beherzigen möchten.

K........, den 8. Oktober 1833.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

29. Etwas für den Hopfenbau in Bayern.

Schon oft habe ich guten Freunden Belehrung über den Hopfenbau ertheilen müssen und sie waren mit den Folgen zufrieden, und wenn man auch nimmt, daß nicht überall ein Hopfen wie das sogenannte Stadtgut von Spalt zu ergänzen ist, so finden sich doch Gegenden, wo man den Hausbedarf zu einem ordinären Bier gewinnen kann. Auch jeder Gutsbesitzer hat ein Fleckchen, wo der Boden tief und durch Kultur zum Hopfenbau fett genug zu bereiten ist.

Ein tiefer, schwarzer Sandboden, wie in der Gegend von Windsheim, Spalt, Heidelberg und Braunschweig, ist für den Hopfenbau am ersten zu empfehlen; denn dieses Land ist gewöhnlich reiner und kann auch wegen seiner Tiefe und Leichtigkeit reiner gehalten werden. Die hitzige Natur eines solchen Bodens, welche durch seine schwarze Farbe vermittelst der gerne eindringenden Sonnenstrahlen erzeugt wird, ist dem Hopfen erträglich, und befördert die Reife schneller, auch egaler. Der Geruch wird gewürzhafter und die Bitterkeit angenehmer.

Wer einen neuen Hopfengarten anlegen will, muß schon das Jahr vorher die Düngererde bereiten. Man nimmt Kuh- oder Schweine-Mist, und setzt einen künstlichen Dunghaufen, das heißt: man legt eine Schichte Rasen, alsdann Dung, dann wieder Rasen und Dung, so fort. Jede andere gerne in Fäulniß gehende Unkrautpflanze ersetzt den Rasen. Man richtet sich mit der Größe des Haufens nach dem Garten. Zu hundert Hopfenstangen rechnet man vier Fuder Erde; hierzu gehören vier Fuder Mist und zwei Fuder Rasen. Sobald der Haufen gesetzt ist, wird er angefeuchtet oder mit Mistjauche überfahren. Wer nahe bei einer Stadt

wohnt, suche Seifensieder-Salzlauge zu erhalten, sie ist noch besser wie Mistjauche; denn sie dringt besser durch und giebt der Erde mehr Salpetertheile. Nach 6 Wochen wird das Anfeuchten wiederholt. In zwölf Wochen aber muß der ganze Haufen um und durcheinander geworfen werden. Bei dieser Arbeit kann man die ganze Masse noch einmal anfeuchten und wieder zusammensetzen. Der Haufen muß so hoch wie möglich seyn, damit anhaltender Regen die Lauge oder Jauche nicht so leicht ausziehen kann. Will man den Garten nun anlegen, so muß das Land im Herbste schon zubereitet werden. Ich rathe, daß man es mit dem Spaden gräbt, oder, welches noch besser ist, rajolt, alsdann werden die Löcher in einer Entfernung von 4 Fuß im Kleeblatt gegraben.

Jedes Loch muß zwei Fuß Weite und anderthalbe Fuß Tiefe haben; solcher Gestalt bleibt das Land über Winter liegen.

Im April, wenn die wahre Frühlingsluft eingetreten ist, schreitet man zum Legen der Pflanzen. Erst wird die Erde, welche zuvor noch einmal durchgearbeitet werden muß, nach dem Garten gebracht und in die Löcher vertheilt. Sobald dieses geschehen, senkt man die einen Fuß langen Ranken immer vier und vier (::) in die fette Erde, packt noch so viel andere Erde bei, daß die Ranken bis an den Kopf damit bedeckt werden. Sobald die Ranken treiben, steckt man die Stange in die Mitte des Vierecks. Das erste Jahr läßt man alle Zweige aufschießen, damit sich der Stock gut bebuscht. Man richtet sich gewöhnlich beim Anlegen eines Hopfengartens so ein, daß die Arbeit in zwei Jahren vollendet wird. Wer also einen Morgen Garten besitzen will, legt das erste Jahr die Hälfte; die andere Hälfte wird das folgende Jahr von dem schon vorhandenen Stücke bepflanzt. Der Hopfenbau erfordert das ganze Jahr hindurch Aufsicht, und giebt auch beinahe das ganze Jahr hindurch jeden Monat Beschäftigung. Im Jäner und Februar macht man gewöhnlich die Stangen spitzig, damit man sie im April, wo gewöhnlich der Hopfen anfängt zu ranken, und wo sich bei der Land- und Gartenwirthschaft viel Arbeit häufet, bloß nehmen und stecken kann.

Im März muß der ganze Garten gegraben werden. Bei dieser Arbeit, welche sich nach der Witterung richtet, werden die Wurzeln mit frischem Dung belegt, und die Seitenranken abgeschnitten; denn es dürfen nicht mehr als vier Hauptranken an einer Stange stehen bleiben. Die übrigen werden als ein delikates Gemüse benutzt.

Bei dieser Arbeit werden auch die Stangen gesteckt.

Im April fährt man immer noch fort, die Nebenzweige außer jenen vieren, welche den Strauch bilden

sollen, wegzuschneiden. Alsdann wird mit der Hacke um jede Stange ein Haufen Erde gezogen.

Im Mai, wo die Ranken aufschießen und die Stange suchen, muß man ihnen behilflich seyn, doch behutsam; denn sie brechen gerne ab. Auch muß man ihnen den rechten Weg zeigen. Die Bohnen legen sich rechts an, und laufen links um die Stange. Der Hopfen legt sich links an, und lauft rechts um die Stange. Bindet man sie also verkehrt fest, so laufen sie rückwärts und hängen wieder umher. Es ist dieses ein seltener Eigensinn der Pflanzennatur, wo Tausende daran vorübergehen und es nicht bemerken.

Juni. Man hilft immer den Ranken nach, doch verrichtet man diese Arbeit gerne in der Mittagsstunde, wo die Sonne die Ranken etwas welk gemacht hat. Sie fügen sich alsdann besser und brechen auch nicht so gerne ab. Auch müssen die untern Zweige ferner noch abgeschnitten werden.

Juli. In diesem Monat erscheinen die Trauben oder Dolden. Bei sehr trockenem Wetter thut man wohl, einige Tonnen Mistjauche zwischen den Reihen fahren zu lassen, es vergrößert die Frucht.

August. Ist die Blüthenzeit; man bemüht sich, um die Trauben, welche tief oder im Schatten hängen, das Laub wegzuschneiden, damit Luft und Sonne zutreten können, welche die Reife befördern und Egalität bringen.

September. Erfolgt die vollkommene Reife. Man nimmt eine Traube, schlägt sie in die Hand, wenn der Staub wegfliegt, so ist die Frucht fertig, und man schreitet zur Aerndte. Dieses muß rasch und doch auch bei schönem Wetter geschehen, sonst verdirbt der Hopfen, noch ehe er auf den Boden kömmt. Man schneidet die Ranken bei der Erde ab, ziehet die Stange auf, und legt sie auf einen dazu bestimmten Bock. Jetzt kommen Frauen und Kinder, pflücken die Trauben ab, thun sie in ihre Schürzen und bringen sie auf den Boden. Hier darf der Hopfen nicht höher wie sechs Zoll gelegt werden; erst wenn die Trauben anfangen welk zu werden, darf man sie umwenden; denn jetzt sind die Schuppen geschlossen und man erhält den Staub, welcher zur Würze des Bieres höchst nothwendig ist.

An vielen Orten, besonders in England bei Kent, werden die Ranken auf den Plantagen von den Stangen gestreift, nach Hause gefahren und alsdann erst ihrer Frucht entledigt. Hierdurch geht ein großer Theil des Blumenstaubes verloren.

Oktober. Der auf dem Boden befindliche Hopfen wird öfter umgewendet. Im Garten werden die Ranken von den Stangen gezogen, letztere trocken gelegt, erstere aber in einen Dünghaufen gebracht, oder im Backofen verbrannt. Der Garten wird gegraben und vom Unkraut gereinigt. Wer im Herbste Dung hineinbringt, spart diese Arbeit im Frühjahr. Sollten einige Büsche ausgegangen seyn, so werden die Löcher zum Ausbessern gemacht.

November. Wenn der Hopfen gehörig abgetrocknet ist, so wird der, welchen man zu eigenem Gebrauche bestimmt, fest in Kästen oder Tonnen gepreßt, nachher zugedeckt und verwahrt; denn zutretende Luft nimmt ihm seine Stärke. Kaufmannsgut wird in Säcke oder Ballen gepreßt und so versendet. Ein guter Hopfen muß einen starken Geruch und ein klebriges pechartiges Gefühl haben.

Wenn man den in der Brauerei benutzten Hopfen mit Malzkeimen vermischt und faulen läßt, so erhält man eine gute Dungerde für den Hopfenacker.

Der schwarze Becker.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

30. Die rechte Zeit zur Saat im Frühjahre.

Kluge Landwirthe beobachten die Eiche und die Esche. Haben diese ihre Blätter gänzlich entwickelt, so kann man auch alsdann mit der Frühlingssaat ohne weiteres Bedenken fortmachen; man muß jedoch nicht daraus die Folge ziehen wollen, daß man jedes Jahr nicht frühe säen dürfe, sondern man muß nur aufmerksam auf unsere obigen Lehrmeister seyn.

Schon Plinius hat zu seiner Zeit darüber geschrieben: „Was hat der Landmann nach den Sternen zu sehen, da er doch von derselben Laufbahn nichts versteht, und von ihrem Einfluße keine Kenntniß hat. Er richte vielmehr sein Augenmerk auf seine Bäume und Gesträuche, und auf das Herausschießen ihrer Blätter, so wird ihm dieß die rechte Zeit zur Saat bestimmen, woraus Jeder die Wärme und Kälte seines Klima's auf's pünktlichste beurtheilen kann."

Man wünscht weitere Bemerkungen.

31. Ueber die vorzüglichsten Abarten von Kartoffeln, welche in Schottland kultivirt werden.*) Von Charles Lawson, Samenhändler der Gesellschaft.

Die Resultate von zahlreichen, bisher bekannt gewordenen Versuchen beweisen die Vorzüglichkeit gewisser Sorten Kartoffeln vor anderen; dieß veranlaßte mich,

*) Prize essays and transactions of the Highland Society of Scotland Nr. XIX. pag. 364. Uebersetzt in der allg. österr. Zeitschr. f. Landwirthe rc.

dem Gegenstande einige Aufmerksamkeit zu schenken, und Proben mit charakteristischen Kennzeichen von allen Varietäten, welche ich nur bekommen konnte, in der Absicht zu sammeln, um sie einer vergleichenden Untersuchung zu unterziehen.

Die bloßen Namen, welche man den in Kultur genommenen Kartoffelgattungen beilegt, geben fast gar keinen Aufschluß, da die nämlichen Sorten in verschiedenen Gegenden unter verschiedenen Benennungen vorkommen; bei der tabellarischen Zusammenstellung der vorzüglichsten Abarten war ich bemüht, ihre auszeichnenden Eigenschaften hervorzuheben.

Neue Sorten können, wie bekannt, durch Samen bis in's Unendliche vermehrt werden; und daß die bereits vorhandenen schon eine große Zahl ausmachen, wird gewisser Massen durch das nachfolgende Verzeichniß bewiesen. Diese Varietäten lassen sich im Allgemeinen durch ihre Gestalt und Farbe, durch die Bildung ihrer Augen (Keime), oder durch eine andere Eigenthümlichkeit in ihrem Wachsthume unterscheiden.

Wenn man aber auf die Fortpflanzung von Varietäten sich nicht verlassen könnte, so würde der Nutzen einer vergleichenden Würdigung ihrer Vorzüge um Vieles vermindert werden. Diese in ihren Eigenschaften ungeänderte Fortpflanzung wurde schon oft bestritten, und man hatte daraus den Schluß gezogen, daß, weil die Kartoffeln Produkte der Seitenvermehrung, wie die Knospen der Bäume seyen, und Pflanzen hervorbringen, welche ganz genau dem Mutterstocke gleich sind, so müßten sie auch erblichen Krankheiten unterliegen, und so am Ende ungesund werden. Einige haben den Zeitraum von vierzehn Jahren als die Periode angegeben, während welcher die Varietät einer Kartoffel unverändert sich erhielt, und gegründet auf diese Ansicht ist die Erscheinung des Kreisels an den Blättern um diese Zeit als ein Beweis der allgemeinen Entartung angeführt worden.

Diese Lehre erschien mir jedoch immer als im Gegensatze mit der Analogie, wie sich bei der Kultur der Pflanzen im Allgemeinen zeiget; und selbst, wenn die Lehre des Hrn. Knight mit Rücksicht auf den Apfel richtig seyn sollte, so folgt daraus noch nicht, daß die Vermehrung durch Ableger und die Vermehrung mittelst der Knollen eins und dasselbe sey. Diese letztere betrachte ich als ganz geeignet, um Nachkommen zu erzeugen, welche von dem Mutterknollen eben so verschieden, als Sämlinge vom Mutterstocke sind.

Da Knollen sich nicht in der Lage befinden, nach erlangter Reife irgend eine Verbesserung anzunehmen, und da sie, so wie alle Pflanzen, den Beschädigungen ausgesetzt sind, so können sie auch mit erblichen Krankheiten befallen werden, welche jedoch durch eine angemessene Sorgfalt hätten vermieden werden können. Ich

glaube, daß eine jede Varietät Kartoffeln, welche durch Knollen fortgepflanzt wird, eine geraume Zeit hindurch unverändert sich erhalten läßt, wenn nur ihre Cultur mit gehöriger Aufmerksamkeit behandelt worden ist.

Ohne Zweifel hat eine vielseitige Erfahrung den Beweis geliefert, daß der Anbau jeder einzelnen Varietät von Kartoffeln ununterbrochen durch eine Reihe von Jahren aus dem nämlichen Grunde, deren Qualität nachtheilig ist, und die Quantität des Ertrages vermindert. Allein dieses Gesetz ist auf alle Culturgewächse anwendbar, und zeigt deutlich, daß ein Wechsel der Umstände, und eine Einstellung in ein ordentliches Fruchtfolge-System auch bei den Kartoffeln nothwendig ist.

Mir erscheint mit dem Wachsthume der Kartoffeln unter der Erde nichts so ähnlich, als die Entwickelung der Erdbeerpflanze über der Erde. Bei der Ersteren kömmt ein Trieb aus der Wurzel der Pflanze, und nachdem sich die Blätter in die Luft ausgebreitet haben, um die nährenden Pflanzensäfte zu origeniren, bildet sich eine Knolle; bei der Letzteren hingegen verrichtet der Ausläufer die nämlichen Dienste, und macht eine neue Pflanze entstehen. Die in Rücksicht der Ausdauer der Varietäten am strengsten Denkenden werden doch zugeben, daß die der Kartoffeln wenigstens eben so lange, als die der Erdbeeren sich erhalten werden. Mit einem Hinblick auf die zahlreichen Varietäten dieser Pflanze sind wir nun in den Stand gesetzt worden, uns einen jeden Umstand zu Nutzen zu machen, welcher aus einer genauen Unterscheidung der Sorten hervorgeht. Auf gleiche Art wird die nämliche, den Kartoffeln geschenkte Aufmerksamkeit uns befähigen, ähnliche, wenn nicht noch wichtigere, Erfahrungen zu sammeln.

(Schluß folgt.)

---

32. Wie befördert man das frühe Reifen der Kartoffeln?

Je mehr der Kartoffelbau zunimmt, da man die Frucht immer mehr zur Ernährung der Menschen und zugleich zu derjenigen der landwirthschaftlichen Zucht-, Arbeits-, Mast- und Milchthiere benutzt, desto mehr muß man suchen, das frühe Reifen dieser Frucht besonders in Gegenden sicher zu stellen, wo die herbstlichen Nachtfröste sich frühe einfinden, und die Frühjahrs-Nachtfröste spät verschwinden.

Die Kartoffel stammt aus einem wärmeren Klima, und treibt daher in ihrem Vaterlande in einem von der Sonne bereits erwärmten Boden. Zum früheren Treiben trägt das vorhergehende Welken bei, welches Welken sich auch bei Kohlpflanzen und inokulirten Stämmen zum frühen Samenbringen als nützlich bewährt, und bei ganzen Kartoffeln, die man doch in der Regel den

Schnittkartoffeln bei'm Legen vorziehen muß, sich gleichfalls bewährt. Dieses Welken kann überall Statt finden, da man im Frühjahre dazu Platz hat, und bei zerschnittenen Kartoffeln sich noch leichter macht; jedoch muß man nicht vergessen, durch das Werfen der Kartoffeln in eine Salzlake sich vorher zu überzeugen, ob sie auch ihre völlige Reife und Vollkommenheit zur Fortpflanzung haben. Vor der Saat gewelkte Kartoffeln gehen früher auf, als andere, setzen eher an, reifen früher, und geben größere und vollkommenere Kartoffeln.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

33. Sonderbare Ernährung der Thiere.

In Maltens neuester Weltkunde, 6r Bd. S. 210, wird erzählt, daß auf der Insel Garveloch (an der westlichen Küste von Argileshire), die sehr gebirgig ist, und deren Einwohner nur etwas Barille durch Verbrennen von Seepflanzen, die das Meer an ihren Gestaden aufhäuft, verfertigen, und sonst durchgängig Fischer sind — selbst die Kühe sich zum Theile von Fischen ernähren. — Das Rindvieh begiebt sich aus Mangel an Weide und ihm natürlichem Futter an das Meer, in die Lachen längs den Ufern, welche die Fluth mit Fischen anfüllt, und die während der Ebbe leicht zugänglich sind, fängt Fische und verzehrt sie. — Wie stark mag vorher der Hunger gedrängt haben, ehe die Thiere zu einer Nahrung sich wandten, die ihrer Natur zuwider ist! —

Diese Thatsache, daß nämlich grasfressende Thiere sich mit Fleisch ernähren, ist nicht so neu, als sie im ersten Anblicke erscheint; schon im Alterthume hat man Aehnliches angemerkt. So erzählt Aelian, daß in einem See Päoniens es gewisse Fische gebe, welche die Ochsen mit demselben Behagen verzehren, als andere Heu. Doch müssen die Fische noch lebendig seyn, und sich noch bewegen. Todte lassen sie unberührt liegen. Duveau de Lamolle gedenkt bei dieser Stelle Aelians, daß in den kalten Ländern Europa's in der Nähe des Meeres man Rinder und Pferde mit Fischen füttere.

Auch der Ichthyolog Valenciennes versichert, daß man in gewissen Gegenden Ostindiens die Pferde mit einer Gattung Fische füttere, die dort in großer Menge gefangen werden. Fehlt es an frischen Fischen, so fressen die Pferde auch gesalzene, und die, welche Salonne 1788 nach Island bringen ließ, hatten auf der Ueberfahrt keine andere Nahrung, als Fische. Man hatte sie schon vor ihrer Einschiffung zu Dünkirchen daran gewöhnt.

In einem gewissen Theile Asiens soll man den Pferden, mit ihrem gewöhnlichen Futter vermischt, gekochtes und gehacktes Fleisch geben, was sie sehr stark und schön machen soll.

Vor ungefähr fünfzehn Jahren soll in Paris ein Fleischer einen ungeheuern Hammel gehabt haben, der selbst das Fleisch von seines Gleichen mit solchem Appetit verzehrte, als andere Klee fressen.

Der englische Naturforscher Moorcroft erzählt, daß er im Lande Ladak eine Gattung kleiner Schafe gesehen, die auf so vertrautem Fuße mit dem Menschen leben, wie bei uns die Hunde. Sie halten sich gewöhnlich in den Häusern auf, wo sie alle Nahrungsmittel fressen, welche sie nur irgend finden können. Sie verschlingen nicht nur die Ueberreste aller Speisen ihrer Herren, sondern lecken auch Kochtöpfe und Teller ab, und benagen die Knochen so rein, als der gefräßigste Hund zu thun pflegt.

Wenn in Südamerika ein Schwarm Heuschrecken eine Landstrecke bedeckt, wird sie in Kurzem ihrer ganzen Vegetation beraubt, so daß oft nicht ein Blatt übrig bleibt, ausgenommen an gewissen, mit Stacheln besetzten Pflanzen. Währt das Verweilen der zerstörenden Bande zu lange, so macht sich großes und kleines Vieh, nachdem es einige Tage Hunger gelitten, über die Heuschrecken her, und frißt diese selbst. Indessen giebt diese Nahrung der Milch der Kühe einen gewissen moschusartigen Geruch und einen sehr unangenehmen Geschmack. Man findet denselben Geschmack auch in den Eiern, wenn die Hühner kurz vorher Heuschrecken gefressen haben, wovon sie im Uebrigen sehr fett werden.

Um wieder auf die Fische zu kommen, kann man sich leicht denken, daß, wenn kräuterfressende Thiere an solche Nahrung sich gewöhnen, die fleischfressenden noch leichter sich zu Fischfängern machen werden. In verschiedenen nordischen Ländern, besonders in Kamtschatka, werden die halb wilden Hunde, welche die Einwohner im Winter vor ihre Schlitten spannen, im Sommer fortgejagt und genöthiget, sich selbst ihre Nahrung zu suchen. Sie laufen meistentheils an's Meer, wo man sie unermüdlich auf die Fische Jagd machen sieht. Im Herbste kehren sie freiwillig wieder zu ihren Herren zurück, um mit ihnen die Nahrung zu theilen.

Der Fuchs fischt wie der Hund, und ganz auf dieselbe Weise. Die Katze dagegen bedient sich ihrer Pfoten, und wirft durch einen raschen Schlag mit denselben den Gründling oder andere kleine Fische an's Land. Man findet nicht selten bei Müllern Katzen, die in solchem Fischfange sehr geschickt sind. Sie fischen nicht immer aus Hunger, sondern, wie große Herren die

Jagd betreiben, bloß zu ihrem Vergnügen, und bringen dann gewöhnlich ihre Beute nach Hause.

Im Allgemeinen machen sich die Katzen nicht gerne naß, und selbst die besten Fischfänger bedienen sich nur ihrer Pfoten. Doch hat man auch Katzen gesehen, die, um desto besser ihre Beute zu verfolgen, untertauchen.

Ein Beispiel dieser Art las man in der Zeitung von Plymouth, im Jahre 1818: „In der Batterie auf Devil Point befindet sich jetzt eine Katze, die mit außerordentlichem Eifer und vielem Erfolge fischt. Tag für Tag stürzt sie sich in's Meer und bringt in ihrer Schnauze lebendige Fische, welche sie nirgends anders niederlegt, als im Wachthause, wo die Soldaten sie sodann zubereiten und mit ihr den Genuß theilen. Dieses Thier ist gegenwärtig sieben Jahre alt, und hat schon seit mehreren Jahren sein nützliches Fischeramt versehen. Man glaubt, daß es durch die Jagd auf Wasserratten sich nach und nach an das Element gewöhnte, wofür die Katzen sonst eine große Abneigung haben. Die Katze von Devil Point gefällt sich jetzt eben so sehr im Wasser, als ein Hund von Terreneuve. Alle Tage lauert sie auf dem Felsen am Meere auf ihre Beute, und sobald sie einen ansehnlichen Fisch bemerkt, stürzt sie sich in die Fluth und ruhet nicht eher, als bis sie sich desselben bemächtiget hat."

Münchner Getreid-Schranne am 9. November 1833.

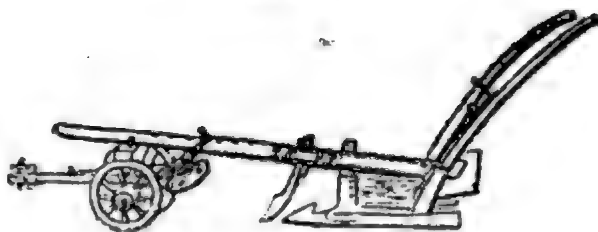
	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	163	1565	1728	1664	64	12	6	11	22	10	21	—	19	—	—
Roggen . .	—	570	570	564	6	7	55	7	55	7	11	—	15	—	—
Gerste . . .	465	2140	2605	2168	437	7	6	6	40	6	13	—	4	—	—
Haber . . .	13	838	851	817	34	4	29	4	16	4	8	—	—	—	3

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 20. bis 26. Oktober 1833.

Ort.	Tag.	Weizen. fl.	Weizen. kr.	Kern. fl.	Kern. kr.	Roggen. fl.	Roggen. kr.	Gerste fl.	Gerste kr.	Haber fl.	Haber kr.
Aichach	26	9	14	—	—	6	30	[illegible]	30	3	28
Amberg . . .	20	8	51	—	—	7	—	5	17	3	22
Ansbach . .	23	9	[illegible]	9	54	6	29	7	17	4	11
	26	8	36	9	29	6	42	6	34	4	11
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	25	9	30	10	25	7	9	5	51	3	35
Baireuth . . .	26	11	28	—	—	8	46	8	16	5	13
Dinkelsbühl . .	23	9	15	9	45	6	34	6	11	3	43
Erding . . .	24	9	—	—	—	6	18	5	50	3	30
Ingolstadt . . .	26	8	9	—	—	6	12	5	8	3	33
Kempten . . .	23	—	—	13	22	9	28	7	41	4	45
Landsberg . . .	26	11	—	11	—	7	34	6	20	3	43
Landshut . . .	25	8	57	—	—	5	52	4	45	4	—
Lauingen . . .	26	10	10	9	53	7	4	5	41	3	29
Memmingen . .	22	—	—	11	43	8	—	7	24	4	25
München . . .	26	11	16	—	—	7	10	6	39	4	10
Murnau . . .	26	—	—	13	—	8	36	7	—	4	57
Neuötting . . .	23	9	—	—	—	6	9	4	54	3	22
Nördlingen . .	26	—	—	10	12	7	39	6	4	3	25
Nürnberg . . .	26	9	41	—	—	7	25	6	58	4	28
Passau	22	9	30	—	—	—	—	4	54	4	6
Regensburg . .	26	8	24	—	—	6	2	5	27	3	31
Rosenheim . .	26	10	5	—	—	7	8	6	2	4	—
Speyer . . .	22	10	16	—	—	7	57	6	25	6	20
Straubing . .	26	7	44	—	—	6	—	4	54	3	28
Traunstein . .	26	9	48	—	—	6	24	6	24	4	12
Vilshofen . . .	23	8	31	—	—	6	21	5	23	3	48
Weilheim . . .	24	11	30	11	30	7	47	6	42	4	24
Weißenburg . .	26	8	22	—	—	6	31	5	22	3	37
Würzburg . . .	26	9	31	—	—	7	37	6	9	4	4

Jahrgang XXIV. Nr. 8. den 19. November 1833.



Wochenblatt
des
landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Angelegenheiten des Vereins.

Es folgt in der Beilage die Festbeschreibung des heurigen Central-Landwirthschafts- oder Oktoberfestes.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

34. Die Klassifikation der Aecker betr.

Der k. preuß. Amtsrath, Herr Albrecht Block, der in seinen Mittheilungen landwirthschaftlicher Erfahrungen, Ansichten und Grundsätze (Breslau bei Korn. 1831 u. 32) Proben ausgezeichneter praktischer Kenntniße gegeben, und manche herrschende große Mißgriffe im Fache der Landwirthschaft prüfend und auf vierzigjährige Erfahrungen gestützt, gerügt hat, sagt über obigen wichtigen Gegenstand in bemerktem Werke Folgendes, was bei der derzeitigen Bodenklassifikation Behufs der Steuerregulirung im Königreiche Bayern wohl erwogen werden dürfte. Vielleicht ist dieses Werk Manchem, der sich für das wichtigste Klassifikations-Geschäft interessirt, noch nicht in die Hände gekommen, und daher erlaubt sich der Unterzeichnete die Ansichten des Herrn Block über diesen Gegenstand in diesen allgemein verbreiteten Blättern buchstäblich mitzutheilen:

„Lebten wir," sagt er, „alle unter ein und demselben Himmelsstriche, hätten also unsere Felder ein und dieselbe Lage, dann würden wir vielleicht im Stande seyn, die Ertragsfähigkeit des Bodens nach seinen inneren Bestandtheilen und Formen zu ermitteln, und solchen nach diesen zu klassificiren; da nun aber alle unsere Aecker einer verschiedenen Himmelsgegend und Lage unterworfen sind, auch die Bestandtheile der Erde ganz verschiedene Gestalten bilden, welche die Fruchtbarkeit in einer Gegend begünstigen, und an einem anderen Orte wieder derselben nachtheilig werden, auch wohl überhaupt unendlich Vieles auf die Fruchtbarkeit der Aecker wirken mag, was wir noch nicht kennen, auch wohl nie ganz kennen lernen werden, so bin ich der festen Meinung, daß eine sichere Klassificirung des Bodens nach seinen Bestandtheilen, um daraus den Ertrag desselben zu ermitteln, wohl nie ausführbar und möglich seyn wird."

„Aus diesen angeführten Gründen können wir auch die Bestimmungen nicht gefallen, wenn wir z. B. sagen: „„dieser Boden ist ganz vorzüglich gut und trägt gewiß reiche Aerndten; denn er enthält 50 Procent Humus ꝛc.,"" da die Erfahrung lehrt, daß ein anderer Boden mit weniger Humusgehalt, aber in einer besseren, fruchtbareren Lage, bedeutend ertragsfähiger als ersterer seyn kann."

Schloß Seehaus bei Uffenheim, am 18. Septbr. 1833.

Freiherr Löffelholz von Kolberg,
fürstl. schwarzenb. Revierförster.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

35. Anregung zum Lucernebau und der Laubfütterung.

In einer Betrachtung (heißt es im Archiv der deutschen Landwirthschaft) über die Wirkung der bisherigen Trockenheit, kam ich unter andern auch auf die Frage: welches landwirthschaftliche Resultat man wohl daraus ziehen könnte? Ich pflege nämlich von dem Grundsatze auszugehen, daß man bey jeder Sache mancherley Gedanken haben könne, und sich gewisse Fragen stellen müsse. Man nennt diese geistige Beschäftigung Nachdenken, und ich halte dafür, daß dieses Nachdenken überhaupt von großem Nutzen sey, sich aber bey einem praktischen Gewerbe, wie die Landwirthschaft ist, insbesondere von hoher Wirkung zeigt. Es ist der Weg zur Erfahrung. Wer nicht nachdenkt, der macht eigentlich keine Erfahrung, weil das, was vor den Augen vorgeht, nicht gehörig erwogen, also auch nicht recht verstanden wird. Kurz, die Sache geht vorüber, und wird, ohne daß sie das bessere Wissen veranlaßt und vermehrt, wieder vergessen. So wird keine Erfahrung gemacht, und die Gewerbswissenschaft verbleibt auf ihrem vorigen Stande, ohne neue Vortheile zu gewinnen. Wünschenswerth aber ist es, daß jede Erscheinung verstanden wird, Erklärung erhält, und für die Zukunft einen Fingerzeig abgiebt.

Die bisherige Trockenheit hat auf die Landwirthschaft vielfältigen Einfluß gehabt, der zu viel gefühlt wird, als daß ich denselben zu schildern für passend finden könnte. Ich stelle vielmehr die Frage, wie diese hart empfundene Thatsache unser gründliches Wissen, oder wollen wir lieber sagen, unsere Erfahrung erweitern werde?

Diese Erscheinung kommt nicht alle Jahre, aber doch zuweilen vor, und äußert sich dann auch jedesmal auf gleiche Art. Sie kann sich so unserm Wissen einprägen und zu Maßregeln verhelfen, die wir zu nehmen haben, um bey ihrer Wiederkehr dem Nachtheile auszuweichen. Dieß verlangt nicht nur die Klugheit, sondern die Praxis lehrt auch, was dabey zu thun ist. Das Ungewöhnliche will und muß ein ungewöhnliches, der Sache angemessenes Thun fordern. Unser Gewerbe verträgt keine Willkühr, weil es in engster Beziehung auf die Natur fußt.

Wir wollen uns an den durch die Trockenheit veranlaßten Futtermangel halten. Der Klee blieb aus, die Viehweiden vertrockneten, die besamten Futterfelder verkümmerten. Selbst das Wiesengras, sonst zu Heu bestimmt, ward zur Fütterung verwendet, es wuchs nicht nach, verminderte so die Noth nur auf kurze Zeit, und vergrößerte dagegen die Sorge für den Winter. Futternoth ist für den Landwirth die peinlichste und wirkt gemeiniglich am störendsten.

Zu welchen Erfahrungsmaßregeln haben die früheren trockenen Jahre geführt? das heißt, was haben wir dabey gelernt, der Futternoth, die jedesmal in trocknen Jahren eintritt, entgegen zu kommen? In keinem Gewerbe ist die Geschichte der frühern Vorgänge zu wissen so nützlich und nothwendig, als in der Landwirthschaft. Beachten wir die Erfahrung der früheren Ereignisse nicht, so werden wir nicht verständiger, bleiben im unsicheren Ruhepunkte und fangen immer wieder von vorne an. Wagen wir einen Blick über unsere Landesgränze und sehen auf diejenigen Länder, die so ziemlich alle Jahre das trockene Wetter haben, wie es heuer bei uns als ungewöhnlich ist, welche Belehrung vermögen wir hier für denselben Fall aufzunehmen und Maßregeln zu stellen?

Die Natur hat die Gewächse mannigfaltig erzeugt und sie weislich vertheilt. Wenn ein Theil gleichsam im Wasser schwelgen will, wächst der andere auf trocknen Mauern und dürren Bergspitzen. Daher verkümmern viele in der Trockenheit auf Wiesen, Weiden und Aeckern, während andere lebhaft fortwachsen. So bleibt daher das Grüne neben dem Abgestorbenen; wann hatten unsere Bäume ein schöneres Laub, als heuer in der seltenen Trockenheit? Und vernehmen wir nicht aus Reisebeschreibungen, daß in wärmeren Himmelsstrichen das Laub eine frischere Farbe habe, als in der Regel bei uns? Es verdient dieß Beachtung.

Woher kommt dieß? um darauf zu antworten, müssen wir erinnern, daß nicht nur das Erdreich Feuchtigkeit birgt, und durch die Wurzeln den Pflanzen zugeht, auch die Luft ist mit Wasser angefüllt, selbst in den heißesten Tagen. Die nur bei Hitze erfolgenden Platzregen geben den Beweis von ihrer Wasserfülle. Die Blätter als die Lungen der Gewächse betrachtet, saugen sie nach Bedürfniß ein, und darum grünen diese auf dürren Boden, selbst in den wärmeren Himmelsstrichen, ohne im Geringsten Nachtheil von der herrschenden Trockenheit zu verspüren. Daher jene Lebhaftigkeit. Wir haben nur zu bedenken, daß sich nicht alle Gewächse trocken erhalten können und dagegen zu beachten, daß doch sehr vielen dieselbe nie oder selten zum Nachtheil gereicht. Uns wird die Frage wichtig, welches denn diese Pflanzen sind, die bei uns in der Trockenheit grünen, fortwachsen und, wenn wir's bedürfen, Futter für unser Vieh geben? Denn erzeugen wir diese in gehöriger Menge, so mögen der mißliche Klee ausbleiben, die Weiden und Wiesen grasarm werden, unser Vieh wird darum nicht hungern; wir ernähren es mit den Blättern derjenigen Gewächse, die der Trockenheit trotzen. Wir bauen sie auf diesen Fall an und handeln so natur- und wirthschaftsgemäß.

Der Augenschein lehrt uns, daß alle tief wurzelnden Gewächse in der Trockenheit fortgedeihen. Wir sehen dieß auf trockenen Viehweiden und im mageren Sande. Die tiefgreifende Kiefer wächst auf Sande

von etlichen 90 Graden noch zum ansehnlichen Stamme, in welchen keine Birke, vielweniger eine Fichte oder Erle fortkommt. Der mit einer starken Pfahlwurzel versehene Birnbaum übertrifft im Aushalten der Dürre alle anderen Obstgattungen.

Fast alle Laubholzarten, deren Blätter zum Viehfutter zu verwenden sind, sieht man in trockenen Jahren eben so wenig kümmern, als die Weinrebe auf ihrem zuerst ausgedürrten Hügel. In wärmeren, also natürlich trockenen Ländern, nimmt man seine Zuflucht zur Laubfütterung. Was hindert uns, ein Gleiches zu thun, um der Futternoth, die doch jedesmal in trockenem Sommer eintritt, wirthschaftlich auszuweichen und entfernt zu halten? Unsere Eichen, Linden, Pappeln, Ulmen u. a. sind so laubreich, wie in jenen Ländern und wachsen nicht minder schnell.

Der Laubfütterung steht nur die bisherige Ungewohnheit entgegen, keinesweges aber ein natürliches und wirthschaftliches Verhältniß. Besetzen wir die schicklichen Plätze mit solchen Laubhölzern, so sind wir für mißliche Zeit geborgen. Gelegenheit zu Anpflanzungen giebt es genug. Selbst ein Theil der Viehweiden wird durch Baumpflanzungen grasreicher und, des Schutzes wegen, dem Weideviehe zuträglicher werden.

Hätte man auf den Gütern, welche der Futtermangel im gegenwärtigen Sommer heimsuchte, Laub genug gehabt, so wäre Sorge und Nachtheil entfernt geblieben. Dieser Fall wird auch in jedem wiederkehrenden, trockenen Jahre seyn. Wer beides, Sorge und Nachtheil, abweisen will, der muß Laub ziehen, um es zur Zeit des Bedarfes zu haben.

Laub kann man ziehen, wo weder der Klee noch andere der gewöhnlichen Futterpflanzen wachsen. Die Bäume und Sträucher beleben eine an sich trockene Gegend, wo wohl stets die Gewinnung des benöthigten Futters Sorge macht. Durch das Laub kann jene vermehrt werden. Ein Futterzuschuß ist ja jeder Zeit wünschenswerth, diene er als Vorrath oder als nöthiger Bedarf.

Wie in der Dürre das Laub das benöthigte Futter gewährt, so kann es auch bei Nässe aus der Verlegenheit helfen. Anhaltender Regen macht das Futter schmutzig, Austreten der Flüsse und Bäche überschwemmen Weide und Wiesen, vernichten das Gras, oder machen es durch Verschlemmung untauglich. Hier kann nun wieder das Laub aus der Verlegenheit helfen.

Wenn das Futter im Sommer zurückbleibt oder vernichtet wird, so ist darin auch zugleich die Noth in der Winterfütterung begründet. Auch hier kann das gedörrte Laub wieder aushelfen.

Aber auch in der Familie der Kräuter giebt es, wie schon bemerkt, viele derselben, welche im dürren Boden überhaupt oder doch vor anderen Gewächsen noch gedeihen, Buchweizen, Spörgel, Saatrüben, ja selbst die Kartoffel, machen in sandigen Gegenden die einzigen angebauten Futtergewächse aus. Ihre Zahl kann offenbar noch sehr vermehrt werden; denn es giebt noch viele Gewächse, welche die Natur den trocknen Sandörtern zuwies. Wollen wir sie würdigen, so werden wir im Stande seyn, für den gegebenen Zweck eine Auswahl zu treffen und ihren Anbau einzurichten. Es ist nicht die richtige Ansicht, nur auf das zu sehen, was die Gewohnheit mitbringt, weiser und dienlicher ist es, zu prüfen, um Neues zu gewinnen. Wir kamen ja auf diesem Wege zu dem, was wir jetzt haben. Einmal ist Alles neu.

Es lohnt wohl der Mühe, alle Sorgfalt auf Futtergewinnung zu verwenden; denn die Viehzucht ist ja die Grundlage und das Mittel zu reichen Getreideärnten. Ohne auslängliches Futter bleibt jede Wirthschaft lahm und ohnmächtig. Diese behilft sich nur auf ihrer untersten Stufe mit dem, was die Natur jährlich freiwillig erzeugt. Aber auch dort, wo fast aller Boden dem Graswuchse zugethan liegt, kennt man die Futternoth. Im Nomadenzustande rafft der Hunger zuweilen ganze Heerden weg.

Nur durch Kenntnisse und Umsicht vermögen wir der Futternoth vorzubeugen. Es scheint an der Zeit zu seyn, unsere einheimischen Gewächse einmal recht ernstlich zu prüfen, um zu erfahren, in wie weit wir sie noch für diesen und andere Zwecke vortheilhaft benutzen können. *Nebbien* hat das Ziel gestellt, nach welchem wir hinzusteuern haben. Möchte dieser geniale Sachkenner auch mehr verstanden werden!

Endlich ist noch der Lucerne und Esparcette zu erwähnen, die an sich hohen Werth haben, was nicht auf's Neue bewiesen werden darf. Wohl wahr, daß sie, wie der rothe Klee, ihren Boden haben wollen. Aber sie werden doch bei Weitem nicht so häufig angebauet, als der Boden und das Bedürfniß dazu auffordern. Wer diese Futterpflanzen heuer hatte, gerieth nicht in die Noth wie der, welcher nur Klee hatte und sein Vertrauen, wie schon oft, vergeblich darauf setzte. Sie wurzeln tief und wachsen in der größten Trockenheit. Wer, wie der Verfasser, ein Lucernenfeld neben einem Kleefeld sah, müßte sich auf der Stelle zum Anbau der Lucerne entschließen, weil er im Anbaue dieser segensreichen Futterpflanze das Mittel findet, sich eine sichere Sommerfütterung zu verschaffen.

Es wäre ein bleibender Gewinn für die Landwirthschaft, wenn in den Folgen der heurigen Trockenheit auch die hervorträte, daß sie nämlich den Entschluß zur Reife brächte, *Laub für die Fütterung zu erziehen und den Anbau der Lucerne einzuführen.*

Man wünscht weitere Bemerkungen.

36. Ein Hausmittel für Bauern, die Pflugschare selbst auf eine einfache und wohlfeile Art zu stählen.

Zum Stählen der Pflugschare bedarf es weiter nichts, als daß man dieselbe rothglühend macht, und sie in diesem Zustande an allen Stellen, die man verstählt haben will, mit einem ebenfalls rothglühenden Stück Gußeisen, wozu man ein Bruchstück von einem gußeisernen Topf oder Tiegel nehmen kann, stark reibt.

Dieses Verfahren gründet sich auf eine erwiesene Thatsache. Wenn man nämlich gleiche Theile oxidirte Eisenfeile und Späne von grauem Gußeisen in einem Tiegel zusammen schmilzt, so erhält man guten Stahl. Die oben angegebene Operation ist dieser ganz ähnlich, nur abgekürzt, und muß gleiche Wirkung hervorbringen.

Schmiede, welche oft in den Fall kommen, von diesem Verfahren Gebrauch zu machen, können durch einen einzigen Versuch von der Anwendbarkeit desselben sich überzeugen, und diesen Handwerksvortheil bei allen ähnlichen Geschäften anwenden.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

37. Nutzen der Waldameisen.

Schon vor mehreren Jahren (heißt es in den ökonomischen Neuigkeiten) kam mir ein schriftlicher Aufsatz in die Hände, in welchem auf den Nutzen der Wald-Ameisen hingedeutet wurde, der mir interessant genug schien, um in meinen Notizen Einiges davon zu bemerken, und da ich mich nicht entsinne, eine ähnliche Zusammenstellung in öffentlichen Blättern gefunden zu haben, so will ich es hier mittheilen:

a) wurde gesagt, daß sie zur Vertilgung der Wald-Raupen wesentlich beitrügen, und deßhalb in Wäldern nicht allein geschont und geduldet werden sollten, sondern es wurde sogar empfohlen, diese belebten Wald-Ameisenhaufen mit den darin befindlichen Thierchen mittelst Schaufeln in Säcke zu raffen, diese fest zu verbinden, und sie dann in die meist jungen Kieserngehäge zu bringen, in denen sich die Waldraupe befindet, davon halbe Scheffelweise auf vielen Stellen auf kleine Haufen auszuschütten, und zu gewärtigen, daß durch sie der Kieferraupe bedeutender Nachtheil verursacht werden würde;

b) wäre zu diesem Nutzen auch zu rechnen, daß aus ihren Haufen um Martini, d. i. den 11. und 12. November, der sogenannte Waldrauch (fälschlich Weihrauch genannt) gewonnen und zum Räucherwerk gefunden werden könne.

Hierbei erlaube ich mir, einer mir gemachten mündlichen Aeußerung und als wahr mitgetheilten Versicherung zu erwähnen.

Diesen Waldrauch aus den Haufen zu erhalten, ist mit nicht unbedeutenden Weitläufigkeiten verbunden, die zeitraubend sind. Man hat aber ein viel bequemeres Mittel gefunden, zu gleichem Zwecke zu gelangen, indem man einen Klumpen Fichten- oder Tannenharz, recht dicht zusammengedrückt, in einen Ameisenhaufen vergräbt, und mehrere Sommermonate darin ungestört liegen läßt.

Diese Klumpen Harz würden aber dann im Herbste wieder hervorgeholt, und die Ameisen, welche alle Kien- und Oeltheile daraus herausgesogen, hätten nun dieses Harz zum schönsten Waldrauch umgeschaffen.

Bei dieser Versicherung überreichte man mir ein solches, auf diese Art gewonnenes Stück Waldrauch von einem Zoll im Durchmesser, welches auch wohl die passendste Größe dieser Klümpchen seyn mag, um das Aussaugen dieser Kien- und Oehltheile nicht zu sehr zu erschweren; es sah sehr rein aus, und glich dem milchweißen Bernstein, war spröde und im Bruch schön glänzend, auch dem Waldrauch im Geruche vollkommen gleich.

Bekanntlich wird unter Landleuten dieses Pulver, mit Rosenblättern vermischt, sehr häufig gegen alle Rosen-Geschwülste und Uebel als Räucherungen angewendet, während diese Körpertheile dann wieder mit blauem, mit Roggenmehl angeriebenem Zuckerpapier verbunden werden. Die Erfahrung lehrt den besten Erfolg, wenn sich der Patient vor Verkältung hütet. Dieser Waldrauch ist das gewöhnliche Räucherungsmittel in Kirchen, für die man es also auf diesem angegebenen Wege zu gewinnen sucht; doch muß ich gestehen, diesen Versuch nie selbst gemacht zu haben.

(Schluß folgt.)

---

38. Ueber die vorzüglichsten Abarten von Kartoffeln, welche in Schottland kultivirt werden. Von Charles Lawson, Samenhändler der Gesellschaft.

(Schluß.)

Das, was mit Beziehung auf die Kartoffeln nothwendig wird, besteht in Folgendem:

1. Eine bleibende Anwendung eines besonderen Namens für eine jede der wichtigeren Varietäten;

2. die Bestimmung jener Varietäten, deren Kultur nicht fortgesetzt werden sollte;

3. Die Bekanntmachung derjenigen, welche vorzugsweise für besondere Gründe, Gegenden oder Zwecke sich eignen;

4. die Kenntniß solcher Gattungen, welche unsere Aufmerksamkeit besonders darum verdienen, weil sie eine Verbesserung durch Kreuzen mit aller Gewißheit erwarten lassen.

Mit diesen Ansichten habe ich die folgende Tabelle über solche Varietäten entworfen, welche ich im heurigen Jahre anbauen und beobachten konnte.

Es kann kein Zweifel darüber erhoben werden, daß eine Veränderung des Bodens, des Klima's und der Behandlung auch die Eigenschaften der Knollen in hohem Grade verändern mag; allein es erscheint mir auch nicht weniger wahr, daß es keinen Einfluß giebt, welcher die allgemeine Neigung zu einer früh- oder spät reifenden Frucht, auf ihre Hauptform, Farbe, oder überhaupt auf die Gestalt der Pflanze wesentlich ändert.

Ich habe daher diese besonderen Umstände hier bemerkt, weil sie als Unterscheidungsmerkmale von angemessenem Werthe gelten können.

Die Knollen sind aus Wasser, Stärkmehl, faseriger Materie, Pflanzenschleim und salzigen Bestandtheilen zusammengesetzt. Es ist wahrscheinlich, daß der Mehrgehalt entweder von einem entsprechenden Verhältnisse dieser Bestandtheile, oder bei einigen von der größeren oder geringeren Gerinnbarkeit des Pflanzenschleimes als bei anderen durch die Wärme abhängt; oder es ist auch möglich, daß sie durch das Brunnenwasser, in welchem man sie kocht, irgend eine Einwirkung erfahren. Dieser Umstand mag sich nun so oder so verhalten, ich habe deren Eigenschaft, als mehlig oder speckig, nach meinen Beobachtungen beigefügt.

Der nächste Gegenstand, den wir zu berücksichtigen haben, ist die Anlage zu Krankheiten. Die Art und Weise der Ausbildung der Stengeln, ob sie auf der Erde liegen, aufrecht stehen oder herabhängen, wurde ebenfalls bemerkt.

Der Geschmack richtet sich, nach meiner Meinung, wesentlich nach der vermehrten Thätigkeit der Lebensfunktionen, und gestattet keine bestimmte Bezeichnung.

Der Grad der Ertragsfähigkeit oder der Vervielfältigung ist ein Gegenstand von hoher Wichtigkeit, kann aber nur durch allgemeine oder vielmehr unbestimmte Angaben ausgedrückt werden.

Obgleich eine und dieselbe Varietät Kartoffeln unter verschiedenen Umständen kultivirt, auch verschiedene Verhältnisse ihrer näheren Bestandtheile zeigen kann, so wird doch eine vergleichende Würdigung jenes, bei der Verwendung dieses Gewächses zur Nahrung wichtigsten Bestandtheiles, nämlich des Stärkmehles bei den verschiedenen, unter ganz gleichen Umständen kultivirten Varietäten einen guten Prüfstein ihres relativen Werthes abgeben; diesen habe ich nun dadurch ausgemittelt, daß ich von jeder Varietät acht Unzen Knollen

reiben ließ, hierauf unverzüglich eine angemessene Quantität Wasser goß, beides gut durcheinander rührte, und auf ein feines Haarsieb brachte, wobei das Wasser mit dem weißen Niederschlag durchsinterte. Das Gewicht dieses Niederschlages, nachdem er vom Filtrirungswasser getrennt und gut getrocknet worden war, ist in der Tabelle angegeben. In jenen Fällen, wo ein großer Unterschied sich zeigte, habe ich, zur Vermeidung von Irrungen, den Versuch wiederholt. Ich halte es für wahrscheinlich, daß, wenn die macerirten Kartoffeln einen Tag liegen geblieben und öfter umgerührt worden wären, auch eine größere Quantität Stärkmehl sich gezeigt hätte; weil aber durchgehends dieser Prozeß auf eine ganz gleiche Art vorgenommen wurde, so können auch die Produkte in comparativer Hinsicht vollkommen genügen.

An den gewonnenen Stärkmehlproben der verschiedenen Varietäten war auch ein bedeutender Unterschied mit Rücksicht auf Farbe und Lockerheit zu bemerken, bei der Untersuchung des specifischen Gewichtes an zwanzig Proben fand ich es zwischen 1 und 8 Prozent wechselnd.

Die Pflanzenfaser von 8 Unzen bei zwanzig Varietäten wog im getrockneten Zustande zwischen 180 und 200 Gran Troy-Gewicht.

Die specifische Schwere der Knollen selbst steht beinahe in dem nämlichen Verhältnisse, wie das oben bemerkte Stärkmehl. Ein Kubikzoll von zwanzig untersuchten Sorten von 295 bis 312 Gran. Dieser Vergleich erfordert jedoch eine größere Genauigkeit, als ich gegenwärtig vornehmen konnte, um auch zu entscheiden, ob der von Hrn. Knight aufgestellte Grundsatz: „daß wahrscheinlich die Nahrungsfähigkeit der Kartoffeln mit ihrer specifischen Schwere so ziemlich im Verhältnisse stehe“ seine Richtigkeit habe. Inzwischen hat aber mein Freund, Hr. Macgillivray, durch Hrn. Dr. John Murray die specifische Schwere von sechs bedeutend von einander abweichenden Varietäten ausmitteln lassen, welche folgendes Resultat gaben:

Nr. 45.	Späte Feldnieren-Kartoffeln	1135.
Nr. 36.	Don	1121,9.
Nr. 54.	Kaiser	1108.
Nr. 24.	Taylor's	1099.
Nr. 49.	Der ansehnliche Ochse . .	1094.
Nr. 50.	Yam	1051.

Aus diesen Erhebungen wird man sehen, daß bei einem Blicke auf die Tabelle über die Quantität des von diesen Varietäten gelieferten Stärkmehles, dieses fast in demselben Verhältnisse als das specifische Gewicht zunimmt, und daß demnach die Richtigkeit der von Hrn. Knight ausgesprochenen Ansicht erwiesen sey.

Verzeichniß von verschiedenen Kartoffel-Varietäten und deren Eigenschaften, wovon an die Gesellschaft der schottischen Hochlande Proben eingesendet worden sind.

Nr.	Gewöhnlicher Name.	Früh oder spät reifend.	Form des Knollens.	Farbe des Knollens.	Speckig oder mehlig.	Anl. zur Krankheit oder frei von dieser Anlage.	Stellung des Stengels.	Geschmack	Ertrags-Fähigkeit.	In 8 Unz. rein. Kartoff. sind Stärkmehl.
1	Zeitliche Samenkartoffel	sehr früh	rund	weiß	mehlig	nicht	aufrecht	vorzügl.	mittelmäß.	410
2	Kay's amerikanische .	»	längl.	röthlich	»	—	»	—	—	390
3	Zeitliche Hopetoun .	früh	rund	weiß	»	»	»	gut	reichlich	395
4	Frühe holländische .	»	r. u. fl.	»	»	»	»	»	»	325
5	Williamson's Liebling	»	rund	»	»	»	zum Thl.	»	»	452
6	Frühe Champignon .	mittelm.	»	»	»	»	aufrecht	stark	»	306
7	Frühe Nahmenk. . .	sehr früh	rundl.	»	»	»	»	gut	mittelm.	262
8	Zwerg Nahmenk. . .	d. früheste	rund	»	speckig	ja	»	gering	»	279
9	Männliche	mittelm.	rund u. flach	»	mehlig	nicht	»	gut	reichlich	300
10	Fuchsartige . . .	sehr früh	»	»	speckig	ja	hängend	gering	schlecht	262
11	Frühe Shaw . . .	früh	rund	»	fast speckig	nicht	aufrecht	gut	sehr re chl.	375
12	Eschenblätterige . .	»	längl.	»	speckig	»	»	gering	sehr reichl.	363
13	Amerikanische . . .	»	rund	»	mehlig	»	»	gut	reichlich	385
14	Ross's Frühk. . . .	»	»	»	»	»	»	»	»	354
15	Frühe Wellington . .	»	»	»	»	»	»	»	»	328
16	Frühe Feldnieren . .	»	l. u. fl.	weiß u. blaßroth	»	»	hängend	vorzügl.	»	295
17	Sutherland Nieren .	mittelm.	längl. u. flach	weiß	»	»	»	gut	»	355
18	Spargel	früh	längl.	schmutz. w.	»	ja	»	unbedeut.	sehr schlecht	—
19	Nierenk. v. Vorgebirge d. guten Hoffnung	»	nierenf.	weiß	»	nicht	»	vorzügl.	reichlich	395
20	Musgrove's Riesennier.	»	längl.	»	»	»	zum Thl.	gut	sehr reichl.	390
21	Musgrove's schneeweiße	»	»	»	mittel	»	aufrecht	»	sehr reichl.	395
22	Frühe Fifeshire . .	»	»	»	mehlig	»	»	»	reichlich	465
23	Ross's Pigmy Nieren	mittelm.	nierenf.	»	»	»	»	fein, viel	»	305
24	Taylor's Vierzigfach .	»	rund	dunkelr.	»	»	»	vorzügl.	»	235
25	Schwarzschalige . .	spät	»	purpurr.	»	»	hängend	zart	»	383
26	Purpurschalige . . .	»	längl.	purpurr.	»	»	aufrecht	vorzügl.	»	268
27	Brotfrucht	»	rund	weiß	»	»	»	»	»	395
28	Rothe Nasennieren .	»	l. u. fl.	w. u. blaßr.	»	»	mittelm.	gut	mittelm.	294
29	Ananas Nieren . .	»	lang	weiß	speckig	»	hängend	gering	reichlich	245
30	Von dieser eine Abart	»	längl.	»	»	»	»	»	»	340
31	Lanchshire Nelkenroth	sehr spät	—	lebhaftr.	»	»	aufrecht	mittelm.	»	441
32	Rother Apfel . . .	mittelm.	rund	roth	sehr m.	»	»	vorzügl.	»	302
33	Späte Wellington oder Staffold Hall . .	spät	längl.	dunkelr.	mehlig	»	kriechend	»	»	542
34	Schottische schwarze .	»	rund	schwarz	»	»	aufrecht	»	»	372
35	Amerikanische schwarze	»	»	dunk. pur.	speckig	»	»	gering	»	304
36	Donk.	»	»	weiß u. p.	mehlig	»	»	vorzügl.	sehr reichl.	399
37	Capit. Fraser's Säml.	»	lgl. fl.	w. u blaßr.	»	»	»	»	reichlich	310
38	Schottische rothe . .	»	r. u. fl.	dunkelr.	»	»	»	»	»	483
39	Perthshire rothe . .	»	längl.	roth	»	»	»	gut	»	518
40	Schottische graue . .	»	rund	lebhaftr.	mittelm. mehlig	sich dahinneigend	»	»	ger. Ertrag	247
41	Abart d. schottisch grau	»	»	dunkelp.	»	nicht	»	vorzügl.	reichlich	356
42	Schwarze Nieren .	»	längl.	schwarz	»	»	»	»	nicht reichl	289
43	Albanische Nieren .	»	l. u. fl.	weiß	—	»	hängend	»	reichlich	232
44	London Nieren . .	früh	Nieren	»	mehlig	—	—	—	»	—

Nr.	Gewöhnlicher Name.	Früh oder spät reifend.	Form des Knollens.	Farbe des Knollens.	Speckig oder mehlig.	Anl. zur Krankheit oder frei von dieser Anlage.	Stellung des Stengels.	Geschmack	Ertrags-Fähigkeit.	In 8 Unz. rein. Kartoff. sind Stärkmehl
45	Späte Feldnieren .	spät	l. u. fl.	w. u. blaßr.	mehlig	nicht	hängend	vorzügl.	sehr reichl.	416
46	Arme-Leut-Gut . .	„	r. u. l.	roth	v	„	aufrecht	„	„	389
47	Heilige Maria . .	„	rund	purpur	mittelm.	„	„	„	nicht reichl.	377
48	Späte Champignon .	„	„	weiß	wässerig u. speckig	„	„	gut	reichlich	197
49	Ansehnlicher Ochs . .	„	„	„	wässerig u. speckig	„	aufrecht	unbedeut.	sehr reichl.	295
50	Dam	„	längl.	blaßroth	w. u. sp.	„	kriechend	„	„	262
51	Rothe Cork . . .	mittelm.	rund	roth	sehr m.	v	aufrecht	vorzügl.	reichlich	356
52	Büffel	spät	„	hellgelb	mehlig	„	„	„	„	307
53	Kaiser, od. d. Erdapfel	„	„	purpur	„	„	„	mittelm.	„	305
54	Zwiefelkartoffel . .	„	rundl.	purpurart	sehr m.	„	„	gut	„	304
55	Schwarzer Prinz . .	„	rund	schwarz	zieml. m.	„	„	unbedeut.	„	345
56	Peruvianische Kartoffel	„	längl.	weiß	zieml. m.	„	„	„	„	436
57	Bisquitkart. . . .	„	rund	blaßr. mit roth. Aug.	sehr m.	„	„	vorzügl.	„	316
58	Wilde Kart.	„	„	blaßröthl.	speckig	„	„	unbedeut	„	328
59	Gelbe „	„	längl.	weißlich gelb	zieml. m.	„	„	gut	„	396
60	Gelber Kegel . . .	„	lang	weißlich gelb	mehlig	„	„	fein	„	398
61	Preis von Westerfield	„	rund	roth	„	„	„	vorzügl.	sehr reichl.	295
62	Gurken-Kartoffel .	„	längl.	weiß	zieml. m.	„	„	unbedeut.	reichlich	363
63	Kastanien „ . . .	„	„	purpur m. roth. Aug.	sehr m.	„	„	vorzügl.	„	397
64	Wackefield	„	„	roth	fast speck.	„	„	mittelm.	„	325
65	Frühe blaßrothe . .	zieml. fr.	„	lebhaft r.	sehr m.	„	„	vorzügl.	gut. Ertrag	356
66	Marmorirte . . .	spät	rund	marmor. blaßr. u. r.	„	„	„	„	„	423
67	Lange rothe Nieren .	„	lang	roth	zieml. m.	„	„	gut	mittel. Ert.	296
68	Früh rothe . . .	früh	längl.	„	sehr m.	„	„	vorzügl.	gut Ert.	305
69	Farfar Nieren . . .	spät	lang	weiß	speckig	„	„	unbedeut.	mittelm.	420
70	Schwarze	„	rund	schwarz-gelb, purp eben so v. Innen.	„	„	„	gering	gut. Ertr.	286
71	Becher	„	„	lichtroth	mehlig	„	„	gut	„	441
72	Weiße	„	lang	weiß	„	„	„	„	„	342
73	Robertson's rothe Riesen Nieren	„	„	lebh. roth.	speckig	„	„	mittelm.	mittelm.	305

Alle von Nr. 1 bis 53 in dem vorstehenden Verzeichnisse aufgeführten Kartoffeln sind in dem nämlichen Boden gezogen worden, welcher ein guter Lehmgrund von mittlerem Zusammenhange war, und mit gut abgelegenem Stalldünger bedüngt wurde.

Die übrigen Sorten von Nr. 54 bis 73 standen in einem guten, sandigen Lehmboden.

Zum Schluße will ich nur noch die Hoffnung beifügen, daß auch Andere die Untersuchungen über die Eigenschaften und Beschaffenheiten dieser so schätzbaren Pflanze fortsetzen möchten, um dadurch zu weiteren, praktischen und wichtigen Resultaten zu gelangen.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

39. Der Gänsemarkt in Vilshofen.

Dieser Markt, der alljährlich in dem betriebsamen Vilshofen am Tage Simon und Judä gehalten wird, war dieß Jahr bedeutend. Die Congregation der sämmtlichen Gänse betrug 6620 Köpfe, die alle zu guten Preisen verkauft wurden.

Eintausend Stück Rindvieh, und eine noch größere Anzahl Schweine gaben dieser Jahres-Congregation ein imposantes Ansehen.

Münchner Getreid-Schranne am 16. November 1833.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	64	1705	1769	1710	59	11	48	11	10	10	11	—	—	—	12
Roggen . .	6	713	719	696	23	7	55	7	34	7	12	—	—	—	1
Gerste . . .	437	2748	3185	2675	512	6	48	6	29	5	53	—	—	—	11
Haber . . .	34	827	861	857	4	4	21	4	14	4	8	—	—	—	2

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 27. Oktober bis 2. November 1833.

Ort.	Tag.	Weizen		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber		Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.			fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	2	10	19	—	—	6	40	5	4	5	35	München . . .	2	11	5	—	—	7	20	6	36	4	19
Amberg	2	8	32	—	—	7	—	5	18	5	11	Murnau . . .	2	—	—	13	12	8	30	7	30	5	—
Ansbach . .	30	8	30	10	5	6	31	6	32	4	40	Neuötting . . .	30	9	11	—	—	6	9	4	39	5	21
	2	8	21	9	45	6	34	6	42	4	20	Nördlingen . .	2	—	—	10	—	8	—	6	1	5	24
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Nürnberg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	30	9	46	9	32	7	10	5	41	[illegible]	[illegible]	Passau	29	—	—	—	—	6	24	5	—	5	36
Baireuth . . .	2	10	40	—	—	8	51	8	15	5	16	Regensburg . .	2	8	50	—	—	6	15	6	14	5	45
Dinkelsbühl . .	30	9	35	9	35	7	2	6	29	5	56	Rosenheim . .	31	10	—	—	—	6	57	6	—	5	58
Erding . . .	31	8	54	—	—	6	20	5	48	4	—	Speyer . . .	29	10	10	—	—	8	18	6	30	5	27
Ingolstadt . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Straubing . .	2	8	18	—	—	6	—	4	33	5	56
Kempten . . .	30	—	—	13	21	9	46	7	25	4	41	Traunstein . .	2	10	—	—	—	7	—	6	18	4	—
Landsberg . . .	2	—	—	10	45	7	45	6	57	4	—	Vilshofen . . .	30	8	16	—	—	6	27	5	15	—	—
Landshut . . .	31	9	—	—	—	6	15	4	56	5	4	Weilheim . . .	31	11	15	11	15	8	12	7	—	4	26
Lauingen . . .	2	11	—	10	29	7	25	5	24	5	30	Weißenburg . .	2	8	34	—	—	6	57	5	7	5	24
Memmingen . .	29	—	—	12	26	8	18	7	20	4	[illegible]	Würzburg . . .	2	9	27	—	—	7	58	6	14	4	22

Beilage zu Nr. 8.

Die Feier

des

Central-Landwirthschafts- oder Oktoberfestes im Jahre 1833.

Dichte große Nebel hatten die Tage vor dem Feste die Sonne immer verhüllt gehalten; jedoch am Nachmittage des Festes selbst brach sie mit neubelebender Kraft durch das Gewölke, und beleuchtete so die zahllos aus allen Gauen des Reiches und von ferner Fremde herbeigeeilte Volksmenge, die im schönsten Farbenwechsel am von der Natur selbst gebauten Amphitheater gereihet war, und gegen hunderttausend Köpfe zählte.

Die allgemein verbreitete Meinung, als würde wegen der in den Provinzialstädten entstandenen Volksfeste das heurige Oktoberfest weniger besucht werden, als die vorigen Jahre, fand sich so durchaus nicht bestätigt, indem die versammelte Volksmenge noch größer war als in den letztverflossenen Jahren. Dieses Fest erhielt noch durch den hohen Beweis von Gnade und Wohlwollen, welche Se. Maj. der König der so bedeutenden Wichtigkeit dieser National-Angelegenheit und ihrer getreuen Bürgerschaft von München dadurch gaben, daß Höchstselbe eigens zu demselben auf einen Tag von Berchtesgaden hieher reisten, einen doppelt freudigen Charakter, und stand deshalb in Nichts dem vorjährigen nach, wo die Abgesandten eines freien Volkes über den Ocean herüber einem erlauchten Sprossen des wittelsbachischen Hauses die Huldigungen der Bevölkerung jenes neuen Reiches darbrachten.

Um 2 Uhr fuhren Seine Majestät der König mit Sr. Königlichen Hoheit, dem Bruder, dem Herzog Karl zur Seite, unter Kanonendonner und zahllosem Jubel und Vivat-Begrüßungen daher, umgeben vor und hinter dem Wagen von der schönen Bürgerkavallerie. Im zweiten Wagen befand sich die jüngste Königliche Familie. Nur die heißgeliebte Landesmutter fehlte, um dieses Fest auch durch Ihre persönliche Gegenwart zu verschönern, und den Jubel und die Freude des Tages ganz vollkommen zu machen. Seine Königliche Majestät erwiederte diese tausendfachen Begrüßungen der Liebe und Treue mit unendlicher Huld und sichtlicher Rührung. Allerhöchstdieselben wurden beim Aussteigen von einer Deputation des General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins, dann von Seite des Magistrats der Haupt- und Residenzstadt München ehrfurchtsvollest empfangen. Fortdauerte dad Jauchzen des Volkes, bis der Gesang: Heil unserm König! und Musikchöre einfielen. Im Zelte geruhten Seine Majestät der König mit dem diplomatischen Corps, ersten Hof- und Staatsbeamten, und vielen Damen und Herren vom ersten Range, dann mehreren hohen Fremden aus andern Ländern auf das freundlichste zu sprechen. Allerhöchstdieselben nahmen nun Kenntniß von den im Zelte aufgestellten vorzüglichen Produkten; es erwarben besonders die schönen zahlreichen Seiden der Preisträger die allerhöchste Aufmerksamkeit, und wiederholt wurde die allerhöchste Zufriedenheit ausgedrückt, daß dieser neue Produktionszweig immer bedeutend fortschreite, und auch die Industrie vermehre, wie die von dem Seidenzeugfabrikanten Hrn. Wurz aus inländischer Seide verfertigten schönen Zeuge, dann die von der Demoiselle Antoinette Knilling aus den ausgebissenen Cocons so schön bearbeiteten Blumenstücke bewährten. Gleich allerhöchstes Wohlgefallen äußerten Seine Majestät über die vorgelegten Muster aus der Strohhutfabrik der Fräulein Kronberg von hier, welche den schönsten derlei Hüten aus der Schweitz in Nichts nachstehen, und um die Hälfte wohlfeiler sind.

Jetzt geruhten Seine Majestät mit Sr. Königlichen Hoheit dem Herzog Karl unter Begleitung des Vorstandes des General-Comité des landwirthschaftlichen

Vereins, Herrn Staatsrath von Hazzi, auch die preiserhaltenden Viehstücke, so wie die, in den Buden des landwirthschaftlichen Vereins vorgerichteten, ausgezeichneten Erzeugnisse der heurigen Landwirthschaft, dann die heuer vertheilten Ackermaschinen für die ausgezeichneten Landwirthe ꝛc. zu besehen. Allerhöchstselbe bezeugten überall das allerhöchste Wohlgefallen und Zufriedenheit besonders in Ansehung der jedes Jahr sich immer mehr zeigenden so glücklichen Mühungen des landwirthschaftlichen Vereins, und der so allseitig sich äußernden großen Wirkungen zum Aufschwung aller landwirthschaftlichen Gewerbe. Diese allerhöchste Zufriedenheit ertheilte der König auch den meisten Landwirthen, mit denen er sich wirklich, wie ein Vater unter seinen Kindern, auf die huldreichste Art über ihre Verhältnisse fragend unterhielt, und zwar theils während dieser Besichtigung, theils bei der Preisvertheilung selbst, die nun begann.

I.

Es ward sohin in bester Ordnung vorgeführt, was Vorzügliches die Landwirthschaft für Viehzucht und Mastung in diesem Jahre geleistet, und was die verschiedenen Gerichte preiswürdig den Tag zuvor erkannt haben. Aus den Händen Sr. Durchlaucht Fürsten von Oettingen-Wallerstein, Hrn. Staatsminister des Innern erhielten die fleißigen Landwirthe unter öffentlichem Aufrufe und Trompeten- und Paucken-Schalle den Lohn ihrer Betriebsamkeit, die Preise und Fahnen wie folgt.

II.

Das Preisgericht für die Pferdezucht, welches sich unter der obersten Leitung Sr. Erz. des Herrn Reichsraths und Oberststallmeisters Frhrn. v. Kesling konstituirt hat, und von Seite des General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins aus den Herren

Frhrn. v. Zandt, königl. Obersten und Kommandanten des 1ten Kuirassier-Regiments;
Frhrn. v. Zurwesten, königl. Obersten à la Suite;
Diem, königl. Regiments-Veterinär-Arzt im 1ten Kuirassier-Regiment;
Dr. Schwinghammer, königl. Veterinär und Dozent in Schleißheim;

und von Seite des Magistrats der königl. Haupt- und Residenzstadt München aus den Herren

Dionis Schloder, Michael Wild, Michael Böck und Xaver Krenkel, bürgerl. Lohnkutscher in München, dann
Herrn Christian Mayr, königl. Oberststallmeister-Stabs-Offizianten, als Aktuar,

bestand, bestimmte nach strenger Auswahl und unpartheiischer Prüfung der vorgeführten 46 Zuchthengste und 73 Zuchtstuten in nachstehender Reihe die ausgesetzten Preise:

A. Haupt-Preise für die besten vierjährigen Zuchthengste.

I. Preis. 50 bayer. Thaler mit Fahne: Joseph Lolchinger, Bierbräuer und Hofsbesitzer von Straubing, königl. Landgerichts daselbst, im Unterdonaukreise, für einen Dunkelfuchs ohne Zeichen 3 1/2 Jahr alt, 16 F. 2'', Vater der königl. Beschällhengst Gallas, Mutter Landstute.

II. Preis. 30 bayer. Thaler mit Fahne: Ludwig Aichner, Hofbesitzer von Sallach, fürstl. Thurn- und Taxis'schen Patrimonialgerichts Laberweinting im Regenkreise, für einen Hellfuchs ohne Zeichen 3 1/2 Jahr alt 17 F. 3'' hoch, Vater Uranus, Mutter Landstute.

III. Preis. 24 bayer. Thaler mit Fahne: Jos. Buchner, Hofsbesitzer von Allburg, königl. Landgerichts Straubing im Unterdonaukr. für einen Kastanienbraun mit Spitzstern und Schnipp, 3 1/2 Jahr alt 16 F. 1'', Vater Veritable, Mutter Landstute.

IV. Preis. 16 bayer. Thaler mit Fahne: Jos. Kirschner, Bauer von Weichmörting, königl. Landgerichts Griesbach im Unterdonaukreise für einen Hellbraun mit Sternchen 3 1/2 Jahr alt 17 F. hoch, Vater Wissir, Mutter Landstute.

V. Preis. 12 bayer. Thaler mit Fahne: Georg Amon, Bauer von Scheuer, königl. Landgerichts Stadtamhof im Regenkr. für einen Lichtbraunen mit einer schmalen Bläße, hinterer linker Fuß weiß, 3 1/2 Jahr alt 16 F. hoch, Vater ein königl. Beschälhengst, Mutter Landstute.

VI. Preis. 10 bayer. Thaler mit Fahne: Franz Harlander, Bauer von Reiing, königl. Landgerichts Straubing im Unterdonaukr. für einen Hellkastanienbraun, der hintere rechte Fuß bis an den Fessel weiß, 3 1/2 Jahr alt, 17 F. hoch, Vater Esklave, Mutter Landstute.

VII. Preis. 6 bayer. Thaler mit Fahne: Michael Lauter, Bauer von Kleinnördlingen, königl. Landgerichts Nördlingen im Rezatkreise, für einen Grauschimmel, beide rechte Füße an der Krone weiß, 3 1/2 Jahr alt, 17 Fäuste 1'' hoch, Vater Monton, Mutter Landstute.

Nachpreise.

8. Preis, eine Vereinsdenkmünze, Fahne und Buch: Jos. Sailer, Oekonomiebesitzer von Haidhausen, königl. Landgerichts Au im Isarkreise, für einen Kastanienbraun mit kleinem Stern, 3 1/2 Jahr alt, 16 F. 3'' hoch, Vater Grosvenor, Mutter Landstute.

9. Preis, wie oben: Peter Stamböck, Bauer von Finsterwahl, königl. Landgerichts Miesbach im Isarkreise, für einen Dunkelfuchs mit durchgehender Bläße, Hinterlippe etwas, der linke Hinterfuß hochweiß, 3 1/2 Jahr alt, 17 F. 1'' hoch, Vater Royal, Mutter Landstute.

10. Preis, wie oben: Franziska Obermayr, Oekonomie-Besitzerin von Gmund, königl. Landgerichts Tegernsee im Isarkreise, für einen Schwarzbraun mit Schnipp der vordere linke Fuß bis an Kron und Ferse, beide Hinterfüße bis an die Köthe weiß, 4 1/2 Jahr alt, 17 F. hoch, Vater Royal, Mutter eine Stute aus dem königl. Marstalle, Semiramis.

11. Preis, wie oben: Johann Sicklinger, Bauer von Sicking, königl. Landgerichts Griesbach im Unterdonaukreise, für einen Hellfuchs mit Stern, 3 1/2 Jahr alt, 17 F. 2'' hoch, Vater Parfait, Mutter Landstute.

12. Preis, wie oben: Leonhard Scheckenhofer, Bauer von Frankendorf, königl. Landgerichts Erding im Isarkreise, für einen Hellbraunen mit Stern, beide Vorderfüße bis an die Ballen, der rechte Hinterfuß bis an die Köthe weiß, 3 1/2 J. alt, 17 F. hoch, Vater John Topper, Mutter Landstute.

13. Preis, wie oben: Joseph Glasl, Bauer von Kempfing, königl. Landgerichts Erding im Isarkreise, für einen Hellfuchs mit Stern und Streife, 3 1/2 Jahr alt, 17 F. hoch, Vater der königl. Beschälhengst Uranus, Mutter Landstute.

14. Preis, wie oben: Frhr. von Riedheim, Gutsbesitzer zu Harthausen, königl. Landgerichts Günzburg im Oberdonaukreise, für einen Hellbraun, Vorderfüße und der rechte Hinterfuß bis an die Köthe weiß, 4 1/2 Jahr alt, 15 F. 2'' hoch, Vater ein königl. Beschälhengst, Mutter englische Stute.

15. Preis, wie oben: Joseph Woller, Oekonom von Hubertsfelden, königl. Langerichts Eggenfelden im Unterdonaukreise, für einen Hellbraun mit durchgehender Bläße, 3 1/2 Jahre alt, 16 F. 2'' hoch, Vater Partisan, Mutter Landstute.

16. Preis, wie oben: Lorenz Grötzinger, Bauer von Großgrötzing, königl. Landgerichts Mühldorf im Isarkreise für einen Kastanienbraun mit Stern und Schnipp, 3 1/2 Jahr alt, 17 F. hoch, Vater Roland, Mutter Landstute.

17. Preis, wie oben: Lorenz Grötzinger, Bauer von Dambach, königl. Landgerichts Mühldorf im Isarkreise, für einen stichelhaarigen Schwarzbraun, beide Hinterfüße an Kron und Ferse weiß, 4 1/2 Jahr alt, 16 F. 2'' hoch, Vater Grolos, Mutter Landstute.

18. Preis, wie oben: Franz Auer, Müller von Gutmühl, königl. Landgerichts Griesbach im Unterdonaukreise, 4 1/2 Jahr alt, 16 F. 1'' hoch, Vater Wisir, Mutter Landstute.

19. Preis, wie oben: Martin Bichler, Bauer von Anhaus, königl. Landgericht Tegernsee im Isarkreise, für einen Dunkelbraunen mit kleiner Bläße, beide Hinterfüße über die Krone weiß, Vater Royal, Mutter Landstute.

Beitpreise für Hengste.

1. Beitpreis. 10 bayer. Thaler mit Fahne, siehe oben 11ten Preis;
2. „ „ 8 bayer. Thaler mit Fahne, siehe oben 18ten Preis;
3. „ „ 6 bayer. Thaler mit Fahne, siehe oben Vter Preis;
4. „ „ 4 bayer. Thaler mit Fahne, siehe oben IVter Preis.

B. Hauptpreise für die besten vierjährigen Zuchtstuten.

I. Preis. 50 bayer. Thaler mit Fahne: Franz Waldmann, Bauer von Bergham, königl. Landgerichts Deggendorf im Unterdonaukreise, für einen Hellbraun ohne Zeichen, 3 1/2 Jahr alt, 17 F. 1'' hoch, Vater Caligula, Mutter Landstute.

II. Preis. 30 bayer. Thaler mit Fahne: Michael Stegbauer von Lehnachhof, königl. Landgerichts Mitterfels im Unterdonaukreise, für einen Hellbraun ohne Zeichen, 3 1/2 Jahre alt, 16 F. 2'' hoch, Vater Gallas, Mutter Landstute.

III. Preis. 24 bayer. Thaler mit Fahne: Stephan Riegmayr, Oekonom von Pocking, königlichen Landgerichts Griesbach im Unterdonaukreise, für einen Kastanienbraun, der linke Vorderfuß bis zur Krone und Verse, der linke Hinterfuß bis zur Köthe weiß, 3 1/2 Jahr alt, 16 F. 1'' hoch, Vater Dzuhar, Mutter Landstute.

IV. Preis. 16 bayer. Thaler mit Fahne: Joseph Haltmayr von Gmund, königl. Landgerichts Tegernsee im Isarkreise, für einen Kastanienbraun mit Stern, Hinterfüße an Kron und Ferse weiß, 3 1/2 Jahr alt, 17 F. hoch, Vater Hannibal, Mutter Landstute.

V. Preis. 12 bayer. Thaler mit Fahne: Martin Lindinger, Michelbauer zu Berg, königl. Landgerichts Griesbach im Unterdonaukreise, für einen Schwarzbraun ohne Zeichen, 3 1/2 Jahr alt, 16 F. 3'' hoch, Vater Alexander, Mutter Landstute.

VI. Preis. 10 bayer. Thaler mit Fahne: Joseph Kirchberger, Bauer von Frauenried, königl. Landgerichts Miesbach im Isarkreise, für einen Hellbraun ohne Zeichen, 3 1/2 Jahr alt, 17 F. hoch, Vater Uranus, Mutter Landstute.

Nachpreise.

7. Preis. Vereinsdenkmünze, Fahne und Buch, mit 5 bayer. Thalern: Martin Oeckler, Bauer von Oberrazenwinkel, königl. Landgerichts Tölz im Isarkreise, für einen Hellbraun, 4 1/2 Jahr alt, 16 F. hoch, Vater Brillant, Mutter Landstute.

8. Preis, wie oben: Maria Niedermayr, Oekonomiebesitzerin von Heinriching, k. Landgerichts Griesbach im Unterdonaukreise, für einen Hellfuchs mit Stern und großer Schnipp, Hinterfüße an Kron und Ferse weiß, 3 1/2 Jahr alt, 17 F. 1'' hoch, Vater Goliath, Mutter Landstute.

9. Preis, wie oben: Wolfgang Dauner, Oekonom von Unterwurmbach, königl. Landgerichts Gunzenhausen im Rezatkreise, für einen Dunkelbraun mit Stern und auf der Nase weiß, 3 1/2 Jahr alt, 16 F. 2'' hoch, Vater Exquis, Mutter Landstute.

10. Preis, wie oben: Joseph Hiesserer, Köckerbauer von Wantham, königl. Landgerichts Griesbach im Unterdonaukreise, für einen Hellbraun mit Stern, der rechte Hinterfuß bis an die Köthe, der linke über dieselbe weiß, 3 1/2 Jahr alt, 16 F. 1'' hoch, Vater Wissir, Mutter Landstute.

11. Preis, wie oben: Georg Schober, Oekonom von Brombach, königl. Landgerichts Gunzenhausen im Rezatkreise, für einen Dunkelfuchs mit Stern, 4 1/2 Jahr alt, 16 F. 1'' hoch, Vater Vigoureux, Mutter Landstute.

12. Preis, wie oben: Joseph Hantsch, Peringerbauer von Gotzing, königl. Landgerichts Miesbach im Isarkreise, für einen Hellbraun mit kleinem Stern, 3 1/2 Jahr alt, 16 F. hoch, Vater Cäsar, Mutter Landstute.

13. Preis. Vereinsdenkmünze, Fahne und Buch mit 4 bayer. Thalern: Johann Spinger, Bauer von Wies, königl. Landgerichts Miesbach im Isarkreise, für einen Dunkelfuchs mit Stern und Schnipp, der rechte Hinterfuß über die Köthe weiß, 3 1/2 Jahr alt, 17 F. 2''hoch, Vater Trajan, Mutter Landstute.

14. Preis, wie oben: Johann Probst, Hansenbauer von Beuernhof, Patrimonialgerichts Hohenburg im Isarkreise, für einen Dunkelfuchs mit Stern, 4 1/2 Jahr alt, 17 F. hoch, Vater Pedrillo, Mutter Landstute.

15. Preis, wie oben: Andreas Galler, Schäftenhuberbauer von Walburgskirchen, königl. Landgerichts Pfarrkirchen im Unterdonaukreise, für einen Hellbraun mit schmaler Bläße, 3 1/2 Jahr alt, 15 F. 3'' hoch, Vater Gallas, Mutter Landstute.

16. Preis, wie oben: Martin Oberegger, Oekonom von Litzenkirchen, königl. Landgerichts Vilsbiburg im Isarkreise, für einen Fuchs mit Bläße und weißer Hinterlippe, rechter Vorder- und beide Hinterfüße hochweiß, 3 1/2 Jahr alt, 16 F. hoch, Vater Celadon, Mutter Landstute.

17. Preis, wie oben. Joseph Hopper, Steindorferbauer von Steindorf, königl. Landgerichts Griesbach im Unterdonaukreise, für einen Hellfuchs mit Bläße, der Hinterfuß an der Krone, der Vorderfuß hochweiß, 3 1/2 Jahr alt, 17 F. hoch, Vater Matador, Mutter Landstute.

18. Preis, wie oben: Johann Leitner, Bauer von Moosrain, königl. Landgerichts Miesbach im Isarkreise, für einen Hellbraun mit Stern, 4 1/2 Jahr alt, 17 F. hoch, Vater Aglaus, Mutter Landstute.

19. Preis. Vereinsdenkmünze, Fahne und Buch mit 3 bayer. Thalern: Joseph Mayer, Hofbesitzer von Geldolfing, königl. Langerichts Straubing im Unterdonaukreise, für einen Goldfuchs, 3 1/2 Jahr alt, 16 F. 1'' hoch, Vater Gallus, Mutter Landstute.

20. Preis, wie oben: Karl Haunschild, Pfarrer und Oekonom von Stopfenheim, fürstl. Wrede'schen Herrschaftsgerichts Ellingen im Rezatkreise, für einen Lichtbraun ohne Zeichen, 3 1/2 Jahr alt, 16 F. hoch, Vater Total, Mutter Landstute.

21. Preis, 3 bayer. Thaler mit Fahne: Joh. Schöpfl, Bauer auf der Eck, königl. Landgerichts Miesbach im Isarkreise, für einen Hellbraun mit Spitzbläß, ein hinterer Fuß bis an die Köthe weiß, 4 1/2 Jahr alt, 17 F. 2'' hoch, Vater Neron, Mutter Landstute.

22. Preis, wie oben: Joh. Eberle, Bauer von Pfünz, königl. Landgerichts Eichstädt im Regenkreise, für einen Schwarzbraun ohne Zeichen, 3 1/2 Jahr alt, 17 F. hoch, Vater Brutal, Mutter Landstute.

23. Preis, wie oben: Martin Stadler, Bauer von Mittenkirchen, königl. Landgerichts Miesbach im Isarkreise, für einen Dunkelbraun mit Bläße, der linke Hinterfuß bis an die Köthe weiß, 3 1/2 Jahr alt, 17 1''hoch, Vater Scipio, Mutter Landstute.

24. Preis, wie oben: Georg Waldeiger, Bauer von Moos, königl. Landgerichts Vilsbiburg im Isarkreise, für einen Hellbraun, der rechte Hinterfuß bis an die Köthe weiß, 3 1/2 Jahr alt, 16 F. 2'' hoch, Vater Mylord, Mutter Landstute.

25. Preis, wie oben: Georg Aman, Hofbesitzer von Kay, königl. Landgerichts Straubing im Unterdonaukreise, für einen Kastanienbraun, der linke Vorderfuß an der Krone, beide Hinterfüße bis über die Köthe weiß, 4 1/2 Jahr alt, 16 F. 2'' hoch, Vater Pluto, Mutter Landstute.

26. Preis, wie oben: Stephan Kögl, Pfarrer und Oekonom von Schliersee, königl. Landgerichts Miesbach im Isarkreise, für einen Hellbraun mit kleinem Stern, der linke Fuß über die Köthe weiß, 3 1/2 Jahr alt, 16 F. 2'' hoch, Vater Herkules, Mutter Landstute.

27. Preis, wie oben: Joseph Bichl, Kreidererwirth von Miesbach im Isarkreise, für einen Rappen mit Stern, Hinterfüße über die Köthe weiß, 3 1/2 Jahr alt, 16 F. 3'' hoch, Vater Orpheus, Mutter Landstute.

28. Preis, wie oben: Joseph Renner, Bauer von Nassenhardt, königl. Landgerichts Stadtamhof im Regenkreise, für einen Hellbraun mit Stern, rechter Hinterfuß über die Köthe weiß, 3 1/2 Jahr alt, 15 F. 3'' hoch, Vater Seneca, Mutter Landstute.

29. Preis, wie oben: Korbinian Obermayr, Posthalter in Tegernsee im Isarkreis, für einen Dunkelbraun ohne Zeichen, 3 1/2 Jahr alt, 16 F. hoch, Vater Sanspareil, Mutter Landstute.

30. Preis, wie oben: Bernhard Lenz, Bierbrauer von Ehenkirchen, königl. Landgerichts Neuburg im Oberdonaukreise, für einen Kastanienbraun mit Stern, der rechte Hinterfuß über die Köthe, der linke hochweiß, 3 1/2 Jahr alt, 16 F. hoch, Vater Amintor, Mutter Landstute.

Weitpreise.

1. Weitpreis. 10 bayer. Thaler mit Fahne, siehe oben den IIIten Hauptpreis;
2. „ „ 8 bayer. Thaler mit Fahne, siehe oben den 28sten Preis;
3. „ „ 6 bayer. Thaler mit Fahne, siehe oben den 8ten Preis;
4. „ „ 4 bayer. Thaler mit Fahne, siehe oben Vten Hauptpreis.

III.

Preisgericht für die Rindvieh- und Schweinszucht.

Herr Oberstbergrath Ritter Jos. v. Baader;
„ Poststallmeister Heckl, als leitende Mitglieder.
„ v. Quenell in Leutstetten,
„ Georg Bräu, Bierbräuer, von Seite des General-Comité.
Herr Joseph Uebelherr, Kögelmühlbesitzer;
„ Hinker, Brantweiner, von Seite des Magistrats.

Aktuar Dallmayer.

C. Für die besten 1 1/2 jährigen und 2 jährigen zur Zucht tauglichen Stiere.

Die Anzahl der vorgeführten Stiere betrug 23.

Hauptpreise.

I. Preis. 20 bayer. Thaler mit Fahne: Martin Hilger, Oekonom von Weilheim im Isarkreise, für einen schwarz und weiß gefleckten Stier, Schweitzer-Race.

II. Preis. 12 bayer. Thl. m. Fahne: Christoph Fischbaber, Oekonom von Sachsenkam, Landgerichts Tölz im Isarkreise, für einen semmelfarben Stier.

III. Preis. 10 bayer. Thaler mit Fahne: Joh. Haltmayr, Müller von Kasten, Landgerichts Miesbach im Isarkreise, für einen falben Stier, Land-Race.

IV. Preis. 8 bayer. Thaler mit Fahne: Georg Arold, Oekonom von Ansbach im Rezatkreise, für einen schwarzen Stier, Schweitzer-Race.

Nachpreise.

1. Preis. Vereinsdenkmünze mit Fahne und Buch: Mich. Bliem, Müller von Huglfing, Landgerichts Weilheim im Isarkreise, für einen weiß und schwarz gefleckten Stier, Land-Race.

2. Preis, wie oben: Joseph Stadlberger, Bauer von Rhain, Landgerichts Miesbach im Isarkreise, für einen roth und weiß gescheckten Stier, Land-Race.

3. Preis, wie oben: Joseph Sporrer, Oekonom von Waitzaker, Landgerichts Weilheim im Isarkreise für einen aschgrauen Stier, Schweitzer-Race.

4. Preis, wie oben: J. A. Streicher, Oekonom von Polling, Landgerichts Weilheim im Isarkreise, für einen dunkelrothen Stier, Land-Race.

5. Preis, wie oben: Joh. Bapt. Haubl, Pfarrer und Oekonom von Königsdorf, Landgerichts Wolfrathshausen im Isarkreise, für einen schwarzgrauen Stier, Schweitzer-Race.

6. Preis, wie oben: J. B. Hipper, Bräuer, Oekonom und königl. Posterpeditor von Bayerdießen, Landgerichts Landsberg im Isarkreise, für einen ganz schwarzen Stier, Schweitzer-Race.

Weitpreise.

1. Preis. 6 bayer. Thaler mit Fahne: Joh. Georg Höchendorfer, Oekonom von Neuses, Landgerichts Ansbach im Rezatkreise, für einen schwarzgescheckten Stier, Land-Race.

II. Preis. 4 bayer. Thaler mit Fahne: Georg Arold, siehe 4ten Hauptpreis.

III. Preis. 2 bayer. Thaler mit Fahne: Michael Blenn, siehe 1ten Nachpreis.

D. Für die besten Zuchtkühe mit dem ersten Kalbe.

Für diese fanden sich 16 Preisbewerber.

Hauptpreise.

I. Preis. 20 bayer. Thaler mit Fahne: Joh. Streicher, Bräuer und Oekonom von Polling, Landgerichts Weilheim im Isarkreise, für eine schwarze Kuh mit weißen Füßen, Land-Raçe.

II. Preis. 12 bayer. Thaler mit Fahne; Graf Anton von Minuci, Gutsbesitzer von Odlzhausen, Landgerichts Dachau im Isarkreise, für eine rothgescheckte Kuh mit weißem Kopf, Schweitzer-Raçe.

III. Preis. 10 bayer. Thaler mit Fahne: Max v. Speck Frhr. v. Sternburg, Gutsbesitzer von St. Veit, Landgerichts Mühldorf im Isarkreise, für eine weiß und braun gefleckte Kuh, Schweitzer-Raçe.

IV. Preis. 8 bayer. Thaler mit Fahne: Baron von Eichthal, Gutsbesitzer in Ebersberg, Landgerichts gleichen Namens im Isarkreise, für eine schwarzbraune Kuh.

Nachpreise.

1. Preis, eine Vereinsdenkmünze mit Fahne und Buch: Magistrat der Haupt- und Residenzstadt München verzichtet, daher tritt ein:

Kaspar Selmayr, Bauer von Bogenhausen, Landgerichts Au im Isarkreise, für eine dunkelbraune Kuh, Gebirgs-Raçe.

2. Preis, wie oben: Jos. Hipper, königl. Postexpeditor von Bayerdießen, königl. Landgerichts Landsberg im Isarkreise, für eine schwarzbraunliche und graugefleckte Kuh, Schweitzer-Raçe.

3. Preis, wie oben: Andrä Kirchmayr, Bräuer von Murnau, Landgerichts Weilheim im Isarkreise, für eine weiß und roth gefleckte Kuh, Schweitzer-Raçe.

4. Preis, wie oben: Fr. Xav. Wild, Bräuer von Aibling, Landgerichts Rosenheim im Isarkreise, für eine schwarzgefleckte Kuh.

5. Preis, wie oben: J. B. Haubl, Pfarrer und Oekonom von Königsdorf, Landgerichts Wolfrathshausen im Isarkreise, für eine lichtrothe fast falbe Kuh, Schweitzer-Raçe.

6. Preis, wie oben: Franz Wöllinger, Bauer von Bauhofen, Landgerichts Ebersberg im Isarkreise, für eine gescheckte Kuh mit rothen Streifen.

Weitpreise.

I. Preis. 6 bayer. Thaler mit Fahne, siehe 3ten Nachpreis.

E. Für die Schweinszucht.

Für diese fanden sich 6 Preisbewerber.

Hauptpreise.

I. Preis. 10 bayer. Thaler mit Fahne: Jos. Blindhuber, Bauer von Biberg, Landgerichts Ebersberg im Isarkreise, für eine Schweinsmutter mit 13 Ferkeln.

II. Preis. 6 bayer. Thaler mit Fahne, Georg Summerer, Bauer von Ingelsberg, Landgerichts Ebersberg im Isarkreise, für eine Schweinsmutter mit 12 Ferkeln.

III. Preis. 4 bayer. Thaler und Fahne: Jos. Rasel, Gastgeber von Kohlbruck, Landgerichts Passau im Unterdonaukreise, für eine Schweinsmutter mit 13 Ferkeln.

Nachpreise.

1. Preis, eine Vereinsdenkmünze mit Fahne und Buch: Wolfgang Thalmayr, Bauer von Taglaching, Landger. Ebersberg im Isarkreise für eine Schweinsmutter mit 10 Ferkeln.

Weitpreise.

I. Preis. 6 bayer. Thaler mit Fahne: Joseph Rasel, siehe 3ten Hauptpreis.

IV.

Preisgericht für die feinwolligen Schafe:

Der königliche Oberappellationsgerichts-Rath J. B. Welsch, als leitendes Mitglied; von Seite des General-Comité der königliche Kämmerer Graf von Yrsch auf Freihaus; der herzoglich-leuchtenbergische Verwalter von Ismaning, Herr Adolph Michel. Von Seite des Stadtmagistrats dahier Herr Peter Röckenschuß, bürgerlicher Tuchmacher; Hr. Mathias Rosipal, Privatier; Hr. Gotth. Schmidt, bürgerl. Tuchmacher.

Aktuar Stain.

F. Feinwollige Schafe.

Die Anzahl der vorgeführten Widder und Mutterschafe betrug 37.

Nach genauer Prüfung und Erwägung aller Umstände erkannte das Preisgericht folgende

Hauptpreise.

I. Preis. 25 bayer. Thaler: die Staatsgüter-Administration Schleißheim; da aber dieselbe auf den Preis verzichtet, so tritt an ihre Stelle der kön. Kämmerer und Major à la Suite Frhr. v. Gum-

penberg, Gutsbesitzer zu Bayerbach, Landgerichts Pfaffenberg im Rezatkreise.

II. Preis. 20 bayer. Thaler: Frhr. v. Lotzbek, kgl. Kämmerer und Gutsbesitzer in Weihern, Landgerichts Dachau im Isarkreise.

III. Preis. 15 bayer. Thaler: Frhr. v. Sternburg, Gutsbesitzer zu St. Veit, Landgerichts Mühldorf im Isarkreise.

IV. Preis. 10 bayer. Thaler: Ihro Exzellenz, Frau Gräfin von Leyden, Inhaberin des Ritterguts Achdorf, Landgerichts Landshut im Isarkreise.

Nachpreise.

1. Preis, eine Vereinsdenkmünze, Fahne und Buch: Frhr. v. Eberle, Gutsbesitzer und ausübender Landwirth zu Leutstetten, Landgerichts Starnberg im Isarkreise.
2. Preis, wie oben: Jos. Robeller, Pfarrer und Oekonom in Egenhofen, Landgerichts Bruck im Isarkreise.
3. Preis, wie oben: Xav. Robeller, Bauer in Osterholzen, Landgerichts Dachau im Isarkreise.
4. Preis, wie oben: Joh. Mich. Händlein, Schafknecht und ausübender Landwirth in Börnfels, Landgerichts Ansbach im Rezatkreise.

Weitpreise.

1. Preis. 6 bayer. Thaler: Jos. Saxinger, Bierbrauer und ausübender Landwirth zu Griesbach, Landgerichts Wegscheid im Unterdonaukreise.
2. Preis. 4 bayer. Thaler: Franz Singer, ausübender Landwirth zu Heinklingen, Landgerichts Ansbach im Rezatkreise.
3. Preis. 2 bayer. Thaler: Joh. Seb. Ernst, Oekonom in Wipperauhof, Landgerichts Ansbach im Rezatkreise.
4. Preis. 1 bayer. Thaler: Jos. Mich. Händlein, Schafknecht und ausübender Landwirth in Börkenfels, Landgerichts Ansbach im Rezatkreise.

V.

Preisgericht für das Mastvieh.

Herr Dr. Medicus, k. Hofrath und Professor als leitendes Mitglied,
„ Max von Speck, Baron von Sternburg, Güterbesitzer zu Fürstenried und St. Veit.
„ Max Jägerhuber, Oekonomie-Gutsbesitzer von Marhof,
„ J. N. Kummer, Wirth und Oekonom in Planeck, von Seite des General-Comité.
Herr Mich. Schneider, bürgl. Bierbrauer in München,
„ Johann Haindl, bürgl. Bierbrauer in München,
„ Georg Liebl, bürgl. Bierwirth in München, von Seite des Magistrats.
„ G. J. Stieber, Actuar.

Die Anzahl des Mastviehes bestand in diesem Jahre bei den Ochsen in 17, bei den Kühen in 6, bei den Schweinen in 18, und bei den Schafen in 9 Stücken.

G. Hauptpreise für die Mastochsen der Landwirthe.

I. Preis. 18 bayer. Thlr. mit Fahne: Joseph Niedermaier, Bauer und Branntweiner in Lesbichl, Landg. Eggenfelden im Unterdonaukreise, für einen Schwarzscheck, 2 1/2 Ellen hoch und 3 Ellen lang, 6 Jahre alt, wog vor der Mast 12 1/2 Ztnr. nachher 18 Ztnr. 90 Pf., war 35 Wochen in der Mast, gefüttert mit Kleeheu, Branntweinspülich zu tägl. Kosten von 8 kr. angeblich.

II. Preis. 12 bayer. Thlr. mit Fahne: Ignatz Sedlmair, Bierbrauer von Reischach, Landgerichts Altötting im Unterdonaukr. für einen Falchen 2 1/2 Ellen hoch, 3 1/3 Ellen lang, 8 Jahre alt, wog vor der Mast 13 Ztnr., nachher 18 Ztnr., war 4 1/4 Monat in der Mast, gefüttert mit Trebern, Haber und Heu zu tägl. 12 kr.

III. Preis. 8 bayer. Thlr. m. F.: Jakob Sedlmayr Müller in Brandmühl, Landg. Altötting, Unterdonaukr. für einen Falchen, 2 1/3 Ellen hoch, 2 1/4 Ellen lang, 8 Jahre alt, wog vor der Mast 12 Ztnr., nachher 17 Ztnr. 60 Pf., gefüttert mit Milch und Heu zu tägl. 10 kr.

IV. Preis. 6 bayer. Thlr. m. F.: Joseph Stecher, Wirth in Gallnbach, k. Landg. Mühldorf im Isarkreise, für einen weißen Ochsen, 2 1/2 Ellen hoch, 3 1/4 Ellen lang, 6 Jahre alt, wog vor der Mast 12 Ztnr., nachher 17 Ztnr. 20 Pf., war 4 1/2 Monat in der Mast, gefüttert mit Milch und Heu, zu tägl. 10 kr.

Nachpreise.

1. Preis, eine Vereinsdenkmünze, Buch und Fahne: Martin Garhammer, Bauer in Kleinislberg, Landgerichts Grafenau im Unterdonaukreise für einen schwarzgrauen, 6 Sch. 1'' hoch, 9 Sch. 5'' lang, 7 Jahre alt; wog vor der Mast 11 1/4 Z., nachher 16 Zt. 10 Pfd., war 6 Mon. in der Mast, gefüttert mit Grumet und Erdäpfel zu täglich 6 kr.
2. Preis, wie oben: Jos. Groll, Bierbrauer zu Vilshofen im Unterdonaukreise, für einen Falben, 6 1/2 S. hoch, 10 S. lang, 8 J. alt; wog vor der Mast 12 Zt., nachher 15 Z. 60 Pfd., war 26 Wochen in der Mast, gefüttert mit Trebern, Linsenschrot, Heu und Stroh, zu täglich 15 kr.

3. Preis, wie oben: Niklas Schwinghammer, Bierbrauer von Traunstein im Isarkreise, für einen Falben, 6 Sch. hoch, 7 1/2 Sch. lang, 6 Jahre alt; wog vor der Mast 10 Zt. nachher 14 Z. 60 Pfd.: war 6 Monate in der Mast, gefüttert mit Trebern, Grumet und Mehl zu täglich 12 kr.

4. Preis, wie oben: Franz Steft, Wirth und Oekonom von Wachendorf, Landgericht Traunstein im Isarkreise, für einen Rothscheck, 5 Fuß 10" hoch, 9 Sch. 2" lang, 3 Jahr 5 Mon. alt, wog vor der Mast 10 Z. nachher 14 Z. 20 Pfd., war 4 Monate in der Mast, gefüttert mit Spermehl und Heu zu täglich 8 kr.

Weitpreise.

1. Preis. 6 bayer. Thaler mit Fahne, siehe oben den 1sten Nachpreis.
2. „ 4 bayer. Thaler mit Fahne, siehe oben den 2ten Nachpreis.
3. „ 2 Thaler mit Fahne, siehe den I. Hauptpreis.
4. „ 1 bayer. Thaler mit Fahne, siehe oben den 4ten Nachpreis.

Hauptpreis für die Mastochsen der Metzger in München.

I. Preis 12 bayer. Thaler mit Fahne: Jak. Hochenleitner, für einen Falben, 6 1/4 Sch. hoch, 9 3/4 Sch. lang, 7 Jahre alt, wog vor der Mast 13 1/2 Z., nachher 19 Z. 40 Pfd.; war 6 Monat in der Mast, gefüttert mit Tröbern und Grumet zu täglich 17 kr.

II. Preis. 8 bayer. Thaler mit Fahne: Georg Werrle, für einen Braun, 6 1/2 Sch. hoch, 9 Sch. lang, 7 1/2 Jahre alt, wog vor der Mast 16 1/2 Zentn., nachher 18 Z. 70 Pfd., war 3 1/2 Monat in der Mast, gefüttert mit Gerstenbruch, Grumet zu täglich 17 kr.

III. Preis. 6 bayer. Thaler mit Fahne: Xav. Lorenz, für einen Schwarzbraun, 6 1/4 Sch. hoch, 9 1/4 Sch. lang, 6 1/2 Jahre alt, wog vor der Mast 10 1/2 Z., nachher 16 Z. 70 Pfd., war 7 Mon. in der Mast, gefüttert mit Tröbern, Grumet zu täglich 16 kr.

IV. Pr. 4 bayer. Thaler m. Fahne: K. Hörmann, für einen Falben, 5 1/2 Sch. hoch, 9 Sch. lang, 7 Jahre alt, wog vor der Mast 14 Z., nachher 15 Z. 80 Pf., war 3 1/2 Mon. in der Mast, gefüttert mit Mehl, Tröbern und Heu zu taglich 15 kr.

H. Hauptpreise für die Mastkühe.

I. Preis. 12 bayer. Thaler mit Fahne, Mich. Orterer, Posterpeditor in Benediktbeuern, Landgerichts Tölz im Isarkreise, für eine Schwarzbraune, 5 1/2 Sch. hoch, 8 Sch. lang, 4 Jahre alt; wog vor der Mast 9 Z., nachher 15 Z. 70 Pf.; war 4 1/2 Mon. in der Mast, gefüttert mit Grumet, Leinmehl, Gerstenschrot zu täglich 9 kr.

II. Preis. 8 bayer. Thaler mit Fahne: Georg Bartl, Bauer in Benediktbeuern, Landgerichts Tölz im Isarkreise für eine gelbe, 5 1/4 Sch. hoch, 7 1/2 Sch. lang, 5 Jahre alt; wog vor der Mast 9 1/2 Z., nachher 14 Z. 40 Pf.; war 3 Mon. in der Mast, gefüttert mit Heu, Grumet, Leinmehl zu täglich 9 kr.

III. Preis. 6 bayer. Thaler mit Fahne: Joh. Aigner, Bauer von Warngau, Landgerichts Miesbach im Isarkreise, für eine Braune, 4 Sch. hoch, 8 Sch. lang, 4 1/2 Jahre alt, wog vor der Mast 10 Z., nachher 14 Z. 40 Pf., war 9 Mon. in der Mast, gefüttert mit Mehl, Grummet, Heu zu täglich 20 kr.

IV. Preis. 4 bayer. Thaler mit Fahne: Andreas Wagner, Wirth in der Lüften, Landgerichts Au im Isarkreise, für eine Braune, 5 Sch. hoch 9 Sch. lang, 8 Jahre alt, wog vor der Mast 10 Z. nachher 13 Z., war 3 M. in der Mast, gefüttert mit Klee, Grumet, Oelmehl zu täglich 14 kr.

Nachpreise.

1. Preis. eine Vereinsdenkmünze, Fahne und Buch: Jak. Blank, Gutsbesitzer in Sommersdorf, Landgerichts Herrieden im Rezatkreise, für eine Gelbgetiegerte, 7 Sch. 2" hoch, 10 Sch. lang, 5 J. alt, war 1 1/2 Monat in der Mast, wog vor der Mast 7 Z., nachher 9 Z. 40 Pf., gefüttert mit Gerstenschrot und Grumet zu täglich 9 kr.

Weitppreise.

1. Preis. 6 bayer. Thaler mit Fahne, siehe den 1ten Nachpreis.
2. „ 4 bayer. Thaler mit Fahne: Math. Burkarth, Metzger von Bidingen, Landgerichts Oberdorf im Oberdonaukreise.
3. „ 2 bayer. Thaler mit Fahne, siehe den Iten Hauptpreis.
4. „ 1 bayer. Thaler mit Fahne, siehe den IIten Hauptpreis.

I. Hauptpreise für die Mastschweine.

I. Preis. 6 bayer. Thlr. mit Fahne. Johann Zenner Oekonomieguts-Pächter zu Warnberg, Landg. München, für einen Schweins-Bären, wog nach der Mast 500 Pf.

II. Preis. 3 bayer. Thlr. mit Fahne. Mathias Griechbaum, Metzger von München für ein schwarzes Schwein, 3 1/2 Sch. hoch, 7 Sch. lang, 3 Jahr alt, wog vor der Mast 170 Pf. nachher 495 Pf., war 3 1/2 Monat in der Mast, gefüttert mit Gerstenbruch und Abfällen zu tägl. 6 kr.

III. Preis. 1 bayer. Thlr. mit Fahne. Peter Kitt, Oekonom von Giesing, Landg. Au, Isarkr. für einen Scheck, 3 1/2 Sch. hoch, 6 1/2 Sch. lang, wog nach der Mast 470 Pf., war 6 Monat in der Mast, gefüttert mit Milch und Mehl zu tägl. 12 kr.

Nachpreise.

1. Preis. Eine Vereinsdenkmünze, Fahne, Buch — Joseph Holzer, Müller in Birkelkam, Landg. Wolfratshausen, Isarkr., für einen weiß und rothen Schweins-Bären, 4 Sch. hoch, 8 Sch. lang, 2 3/4 J. a., wog vor der Mast 2 Ztnr., nachher 460 Pf. war 8 Monat in der Mast, gefüttert mit Gerstenbruch zu tägl. 40 kr.

2. Preis. wie oben. Konrad Kaufinger, Metzger in Augsburg, Oberdonaukr., für ein schwarzes Schwein 7 1/2 Sch. hoch, 3 2/3 Sch. lang, wog nach der Mast 440 Pf., war 6 Monat in der Mast, gefüttert mit Trebern und Milch.

3. Preis. wie oben. Leonhart Liebhart, Wirth in Erharting, Landg. Mühldorf, Isarkr., für einen rothen Schweins-Bären, 3 2/3 Sch. hoch, 6 1/2 Sch. lang, 2 Jahre alt, wog nach der Mast 430 Pf. war 5 Monat in der Mast, gefüttert mit Milch und Kartoffeln zu tägl. 4 kr.

4. Preis wie oben. Joseph Forster, Bierbräuer von Wollnzach, Landg. Pfaffenhofen, Isarkr. für einen Scheck, 4 1/4 Sch. hoch, 6 1/2 Sch. lang, 3 Jahr alt, wog vor der Mast 2 Ztnr., nachher 395 Pf., war 7 Monat in der Mast, gefüttert mit Kartoffeln, Wicken ꝛc. zu tägl. 6 kr.

Weitpreise.

1. Preis. 3 bayer. Thaler mit Fahne. Siehe 3ten Nachpreis.

2. Preis. 2 bayer. Thlr. mit Fahne, Joh. Thomm, Bräuer von Steppach, Landg. Göggingen für ein weißes Schwein, wog nach der Mast 330 Pf.

K. Hauptpreise für die Mastschafe.

1. Preis. 6 bayer. Thlr. mit Fahne: Fidel Müller, Metzger in Tegernsee, Isarkr., für einen weißen Hammel, 2 Jahr alt, wog nach der Mast 140 Pf.

2. Preis. 3 bayer. Thlr. mit Fahne. Andreas Vetter, Metzger von München, für einen weißen Hammel, 2 1/2 Sch. hoch, 5 1/2 Sch. lang, 4 Jahr alt, wog nach der Mast 120 Pf., war 6 Monat in der Mast zu tägl. 3 kr.

Nachpreise.

1. Preis. Eine Vereinsdenkmünze, Fahne, Buch: Georg Leonh. Wagner, Metzger von Ansbach, Rezatkr., für einen weißen Hammel, wog nach der Mast 110 Pf.

2. Preis wie oben. Jos. Vetter, Metzger von München für einen weißen Hammel, 2 1/2 Sch. hoch, 5 Sch. lang, wog nach der Mast 110 Pf. war 6 Monat in der Mast zu tägl. 2 kr.

Weitpreise.

1. Preis. 3 bayer. Thlr. mit Fahne. Siehe 1. Nachpreis.

2. Preis. 2 bayer. Thlr. mit Fahne. Andreas Blank, Gutsbesitzer von Sommersdorf, Landg. Herrieden, Rezatkr., für ein weißes Schaf.

VI.

Nun traf die Reihe diejenigen Preise, welche dem Programme gemäß für die Landwirthe ausgesetzt wurden, die im Jahre 1832 das Ausgezeichnetste in der Landwirthschaft geleistet haben.

Auch diese Preisevertheilung gieng nach folgender Entscheidung des Preisgerichts vor sich.

Das Preisgericht bestand aus:

Herrn Regierungsdirektor v. Hofstetten, als Vorstand.
" Rechnungsrath Dr. Baur, als Referent.
" Forstrath Wepfer.
" Rentbeamten Aufschläger und
" Bierbrauer Hierl.

Für die Seidenzucht wurden besonders beygegeben: Herr Hofgärtner Seitz und Herr Obergärtner Seimel.

Das Preisgericht hat sein Urtheil in jeder Beziehung darauf gegründet, was im Programme für das Oktoberfest als Norm §. III. ausgesprochen ist, nämlich:

1) Nur die Leistungen im Jahre 1832, und zwar nur das für dieses Jahr allein Ausgezeichnetste in der Landwirthschaft ist entscheidend.

2) Das Gemeinnützige behauptet immer den Vorzug vor dem bloß Selbstnützlichen.

3) Möglichste Vertheilung der Preise in alle Kreise des Königreichs, insoferne sich aus jedem derselben gleich verdiente Preiswerber vorfinden.

4. Mit Rücksicht des sich Auszeichnenden auf die Gegend seines Wohnorts, auf die sich entgegenstellenden Hindernisse, Vermögensumstände, Unglücksfälle und dergleichen.

In genauer Berücksichtigung dieser Normen hat das Preisgericht die ihm vorgelegten Preisbewerbungen nicht nur nach den eigenen Angaben, sondern auch nach gerichtlichen Belegen geprüft und gewürdigt, und sah sich nun, so wie auch nach einer über sämmtliche Leistungen verfertigten Generaltabelle in den Stand gesetzt, unter 55 Concurrenten die Haupt- und Nachpreise, so wie eine ehrenvolle Erwähnung auf nachstehende Art zu bestimmen, als:

Besondere Auszeichnung.

Herr Staatsrath von Hazzi, der auf jeden Preis verzichtet hat, wird nach allen seinen rühmlichsten Leistungen auf seinen Gütern im Landgerichte Ebersberg zur Emporbringung der Landwirthschaft hiemit vorgetragen.

I.

1) Als Herr Staatsrath von Hazzi im Jahre 1827 die Hofmark Oehlkofen sammt den angränzenden, und nun damit vereinigten 3 andern Hofmarken Eisendorf, Hirschbichl, und Rettenbach an sich brachte, war das Schloß Oehlkofen noch die ganze alte Veste des Mittelalters, rund um von Wald und Wasser umgeben bis hin am Schloßberg und an die Gebäude selbst; indem bisher alles größtentheils nur für die Jagd eingerichtet war, wozu ein Oberjäger und mehrere Jäger da hausten. Sein erster Gedanke war daher, eine volle Umschaffung dieser traurig und ungesunden Umgebung zu bezwecken, wozu ihm der Inspektor der k. Hofgärten, Herr von Sckell, den Plan gütig entwarf. Nach diesem wurde sogleich Hand an's Werk gelegt, und mit einer Menge Arbeiter und großem Kosten-Aufwande alles ausgeführt. Bis auf einen kleinen Halbmond sind jetzt alle Wassergräben umher eingefüllt, und in fruchtbare Wiesen umgewandelt.

Die Wälle umher wurden eingeworfen, und dienten zugleich zur Ausfüllung der Wassergräben; dieses hatte auch für die Bewohner umher eine doppelte wohlthätige Folge. Der üble Sumpfgeruch verschwand, und die Häuser bekamen Luft und Licht, während sie vorher von den Wällen beynahe bis zum ersten Stockwerk bedeckt waren, und so nie die Sonne in der Wohnung zu ebener Erde geniessen konnten. Der kleine Wasserraum blieb nur theils zur Zierde, theils weil er der Wasserquellen und der übrigen Bedürfnisse wegen erforderlich ist. Alles übrige ward nach Ausstockung des wilden Waldes rund um in eine englische Anlage umgebildet, mit einer Menge Gruppen von ausländischem Gehölze zwischen den Rasenplätzen, dann mit mehreren hundert Obstbäumen bis zum hohen Schlosse bepflanzt. Zugleich erhielten die Strassen Hecken und Alleen von Maulbeerbäumen, so daß das Schloß statt in der vorigen Wüste nun ganz in einem weiten so schönen als nützlichen Garten steht.

2) Den Leerhäuslern um das Schloß wurden zugleich von den Schloßgründen Räume zunächst ihren Häusern zugetheilt, um Kühe halten, und sich so besser ernähren zu können; so wie überhaupt diese und die Taglöhner durch die so großen Unternehmungen auf allen Seiten Verdienst hatten, und jeder Bettel dadurch beseitiget wurde.

3) Schon im 2ten Jahre darauf kam keine Weide und Brache bey der Schloßökonomie mehr in Ausübung sondern vielmehr die Stallfütterung in volle Anwendung und die 5 Felderwirthschaft.

4) Nach und nach wurde Schweitzer- Allgäuer- und Friesländer Rindvieh von edler Raçe angeschafft, um sich einen eigenen schönen Stamm zu gründen, was jetzt mit dem besten Erfolge gekrönt ist.

5) Jetzt ist schon der Viehstand von Oehlkofen allein mehr als um die Hälfte zahlreicher, und von der Art, daß weit und breit sich kein schönerer findet.

6) Daraus gieng hervor, daß jetzt mehrere Nachbarn Kälber von Oehlkofen zu kaufen suchen, um sie zu Haus aufzustellen, und sich so auch edleres Vieh zu erzielen. Um den Viehstand in Oehlkofen aber auch in immer gleich gutem Stand zu erhalten, wurde ein Schweitzer aufgenommen, und zugleich ein neuer Stall erbauet.

7) Um diesen vergrößerten Viehstand auch gut ernähren zu können, ward das Augenmerk auf Verbesserung und Vermehrung der Wiesen, des Kleebaues, Einführung der Esparsette, und des englischen gelben Klees, den das Rindvieh allen andern vorzieht, dann der Schottischen und Runkelrüben, endlich eines großen Kartoffelbaues gerichtet. Die Wiesen sind nun alle 2mädig, einige selbst 3mädig, und durch Waldausstockung und Trocknung von Sumpf mittelst Gräbenziehung im Flächenraume bedeutend erhöht, wie auch durch Koth- und Erdeführen, Düngen und zweckmässige Vorkehrung zum Wässern fruchtbarer gemacht.

8) Für die Kleefelder gebrauchte man theils Gips, theils Knochenmehl, und in der neuesten Zeit vorzüglich Dungsalz von Rosenheim mit großen Wirkungen.

9) Diese Wirkungen wurden besonders noch dadurch erhöht, daß die Gülle benützt wurde. In allen Viehställen befinden sich nämlich Rinnen zum Abfluß der Jauche, die außer dem Stalle sich in einen großen Behälter sammelt, und so nach und nach mittelst des Güllefasses auf die Kleefelder und Wiesen wohlthätig ausgegossen wird.

10) Gleich große Aufmerksamkeit widmete man auch den Getreidfeldern, und suchte sie durch eine angemessene

Düngerbereitung in einen bessern Zustand zu versetzen. Es wurden Kompostdüngerhaufen zunächst dem Winter- und Sommerbau immer hergerichtet, wohin man neben dem Mist eine Menge anderer Düngermaterialien zur Aufschichtung brachte. Es erleichterte sich dadurch zugleich für die Saat die Arbeit, und vermehrte sich die Düngermasse. Die Felder selbst gewannen durch öfteres Ackern, Zubereitung des Getreidsamens und Bewalzung der Saaten. Die Aernten bewiesen den Nutzen davon: so z. B. gewinnt man jetzt von der Gerste 12. bis 15. Samen, während man vorher sie sehr wenig zu bauen sich getraute.

11) Neben der großen Schottischen Walze wurden noch andere zweckmäßige Ackermaschinen angekauft, als der große schottische Pflug, der Reißpflug, die englische Säemaschine, der Kartoffelhäufel- und Schaufelpflug ꝛc.

12) Da durchaus ein ordentlicher Garten mangelte, so wurde großentheils aus einem ganz verwilderten Kieshaufen ein eigener angemessener Küchengarten mit sehr großen Kosten angelegt, mit einer Mauer für die Wandbäume und Weinreben versehen, und, theils um Wasser zum Giessen zu haben, theils zur Zierde mit einem 24 Schuh hohen Springwasser ausgerüstet. Dieser Küchengarten befriedigt an Gemüse, Pflanzen s. a. nicht nur den Bedarf für das Schloß, sondern es wird auch davon in der Gegend und besonders an Wochenmärkten zu Grafing abgesetzt, so daß er also auch für die Gegend nützlich ist.

13) Ganz neu wurde auch eine Obstbaumplantage angefangen, welche in diesem Herbste noch vollends zu Stande kömmt.

14) Für die Waldungen trat ebenfalls große Vorsorge ein. Statt des bisherigen Plünder- oder Plack-Hauens (Auslichten) wurden ordentliche Schläge eingeführt, und mehrere Besamungen von Lerchen und Birken vorgenommen. Große Aufmerksamkeit schenkte man den Eichen, für welche besonders der sogenannte große Dobel alle Neigung zeigte. Mehrere hundert junge Eichen wurden darin mühsam und kostspielig gepflanzt, und den von selbst Aufgegangenen eine solche Hilfe geleistet, daß sie schon das schönste Fortkommen äußern.

15) Auf allen Seiten wurden in der Flur und Gegend gute Strassen zu 12 bis 15 Schuh Breite angelegt, und im guten Zustande bis zur Stunde unterhalten.

16) Die 6 verwahrlosten Weiher entgiengen auch der besondern Aufmerksamkeit nicht. Sie wurden geräumt und neu beschlachtet. Dadurch gewann man viel Koth als Dünger für die Felder, mehr Erweiterung für Wiesen, und derselben Wässerung.

17) Das Wichtigste für den Ackerbau und die ganze Wirthschaft geschah noch dadurch, daß gegen 40 Tagwerk Holzgrund, der nebenbey wenig Werth hatte, und die Schloß-Feldflur eben gegen Mittag ganz bedeckte, völlig niedergehauen und ausgestockt, sohin zu fruchtbarem Ackergrund umgewandelt wurde, und seit vorigem Jahre zum erstenmale ganz angebaut dasteht.

18) Zugleich ist dadurch der ganze große Oekonomie-Flächenraum vollends arrondirt, was natürlich die größten Vortheile gewährt.

19) Auch neue Ansiedlungen wurden nicht vergessen. Man gab Schloßgründe dazu her, wodurch 3 ganz von Stein gebaute Häuser, sohin drey neue ordentliche Familien und 3 neue Kulturen in's Leben traten.

II.

20) Im Dorfe Oberöhlkofen und der daran stossenden Hofmark und Dorf Eisendorf wurde nach dessen Einleitung und Austrag durch seinen Gerichtshalter, Herrn von Kern, die Aufhebung der Gemeinweide und Brache durchgesetzt, und allgemein die Stallfütterung eingeführt.

21) Ebenso kam im vorigen Jahre in dem nach Oehlkofen gehörigen Dorfe Lorenzenberg eine Holzabtheilung zwischen den Groß- und Kleingütlern zu Stande, wobey Hr. v. Hazzi als Grundherr die größten Opfer brachte, indem dieser Wald eigentlich ein herrschaftlicher war, und in frühern Zeiten nur aus Gnaden unter dem Namen zugegebene Gnadenhölzer, den Grundholden zum bessern Fortkommen, jedoch mit Vorbehalt des herrschaftlichen Holzschlages darin und auf Ruf und Widerruf überlassen wurde. Die Verwirrung und Abschwendung bey dieser Waldung hören nun durch die Abtheilung auf, und die Kleingütler, da jeder 5 Tagwerk bekam, können sich durch Kultur mehr aufschwingen.

22) Zugleich wurde durch seine Einleitung mittelst des thätigen Gerichtshalters mit aller nöthigen Kraftanstrengung eine Strasse von Grafing über Oberöhlkofen, Eisendorf und Lorenzenberg so schön, groß und solid wie eine Vizinalstrasse hergestellt, und im vorigen Jahre vollendet. Dadurch ist eine Verbindung mit der Münchner Haupt- und Poststrasse, dann der von Aibling und Rosenheim bezweckt. Somit ist auch der freye Verkehr und Handel der Bewohner mit ihren Produkten bis nach München befördert.

23) Nebenbey kam ein sehr großes Unternehmen zu Stand, nämlich die Austrocknung des Eisendorfer-Sees. Aus der beygefügten Urkunde ergiebt sich, daß dieser See in den ältesten und neuesten bayer'schen Landkarten vorkömmt, und den Herzogen von Bayern und zwar zuletzt Herzog Albert IV. gehörte, und früher der Flächenraum davon weit über hundert Tagwerke betrug. In dem alten Saalbuch der Hofmark Eisendorf heißt es darüber: „Es „war schon öfter von einem Kanal zur Ablassung des Sees der bequemeren Fischerey „wegen die Rede; die Unmöglichkeit davon „fällt jedoch in die Augen, indem der Berg, „der den See an der Ostseite einschließt, „auf den obern Theil mit einer Kruste von „harten Felsen und Nagelstein bedeckt ist, „welchen durchzubrechen, eine Römerarbeit „wäre, und zwanzigfach größere Unkosten

„verursachen würde, als was der See und das „ganze Eisendorf werth wäre.“ Hr. Staatsrath v. Hazzi dachte jedoch auf alle möglichen Mittel, diesen Seegrund zwar nicht für die Fischeren, sondern zur vollen Trockenlegung und Kultur abzulassen. Er stellte mehrere Versuche an, und der Zufall führte den rechten Mann, einen Steinhauer, Kretschmayr mit Namen, dazu. Dieser so geschickte als kühne Mann unternahm einen unterirdischen Kanal herzustellen, und schloß der Kosten wegen mit Hrn. v. Hazzi am 22ten März 1829 einen Contract ab. Am 16ten Julius 1829 geschah in Gegenwart der Gutsherrschaft, des königl. Landgerichts von Ebersberg, mehrerer Fremden und einer Menge Bewohner der Gegend und Bürger von Grafing mit Wegnahme der Vormauer die feyerliche Eröffnung des Kanals. Mit einem fürchterlichen Ungestüm strömte das Seewasser durch, und machte sich jenseits am Fuße des Berges mit schauerlicher Gewalt eine Bahn, um sich mit dem nahen Attelflusse in Verbindung zu bringen. In Zeit von 3 Tagen war der ganze See abgelaufen, und ist von diesem Zeitpunkte an als verschwunden zu betrachten. Es wurde nun sogleich die Ausgleichung mit den Anstossern, eigentlich den Usurpationen der Seeufer mittelst Streumähen bey trocknen Sommern ꝛc. durch den Gerichtshalter vorgekehrt, die um so leichter war, als sich der Eigenthümer und Grundherr zu jedem Opfer verstand, und diese Eroberungen den Grundholden gerne gönnte. Derselbe begnügte sich mit der Begränzung für sich zu 35 Tagw., und räumte alles andere besagten Grundholden ein. Nun ließ er auf allen Seiten tiefe Abzugsgräben ziehen, und das ungleiche Seebett ebnen. Die aus den Gräben gewonnenen Torf- und Erdschollen wurden in Haufen gebracht, verbrannt, und die Asche weit umher ausgestreut: So bildete sich bald gutes Gras. Unterdessen zerriß eine große Ueberschwemmung auf mehrern Seiten das Innere des Kanals. Dieser mußte mit neuen Kosten solider gemacht, und förmlich ausgewölbt werden, welches im vorigen Jahre zu Stande kam. Der Erfolg war, daß man schon im vorigen Frühjahre mit trockenem Fuße die ganze Seefläche durchgehen und mähen konnte. Es wurden schon im vorigen Jahre 20 Fuder Heu und 8 Fuder Grumet erzielt, und zwar von bester Qualität. Heuer giebt es beynahe das Doppelte, und wird bald eine noch größere Menge geben so daß dieser große Wiesengrund nunmehr als das Kleinod für die Oekonomie in Oehlkofen betrachtet werden kann. Der Kanal ist jetzt fest gebaut, und kann jedem Schicksale trotzen, so auch die Abzugsgräben. Zugleich ist die Vorsorge getroffen, daß man diesen ganzen Seegrund, nunmehr Wiese, nach Gefallen wieder wässern kann. Die benachbarten Grundholden gewannen ebenso bedeutend dabey, da sie ebenfalls in ihren Distrikten Abzugsgräben zogen, und sich so schöne Wiesen schufen, während sie sonst nur bey trocknen Jahren saures Heu oder eigentlich Streu mähen konnten.

III.

24) In der Hofmark Hirschbichl trat endlich eine schon lange vom k. Landgerichte Ebersberg projektirte Strasse von Grafing über Tegernau und Hirschbichl nach Roth in's Leben, die bisher verhindert wurde, weil man sich früher von Seite der Hofmark Hirschbichl zum Durchzug durch den dahin gehörigen Wald nicht verstehen wollte, welches aber jetzt von dem gegenwärtigen Besitzer sogleich zugegeben wurde. Dadurch ist eine wichtige Kommunikation mit der Hauptstrasse nach München und nach dem Inn eröffnet.

25) Es blieb ferners das bis zu einer halben Ruine verfallene Schloß zu Hirschbichl nicht unbeachtet, und wurde sogleich in gehörigen wohnbaren Stand hergestellt.

26) Bald sah man auch den großen Anger um das Schloß, der einem ganz verwilderten Sumpfe glich, durch Abzugsgräben auf allen Seiten in einen vorzüglich großen Wiesenraum umgeschaffen, und mit vielen hundert edlen Obstbäumen bepflanzt. Auch der daran stossende Weyher bekam eine feste Beschlachtung, wodurch der bisher den anstossenden Feldgründen stets verursachte Schaden durch Versumpfung beseitiget wurde.

27) Um den Bewohnern von Hirschbichl mehr aufzuhelfen, entschloß sich Hr. Staatsrath von Hazzi im vorigen Jahre die ganze Schloßökonomie mit Ausnahme obigen Schloßangers an besagte Bewohner zu ihren Gründen zutheilen zu lassen.

IV.

28) Ein im k. Landg. Ebersberg entlegener Bauernhof, der sogenannte Franzlhof in Aiterndorf, aber von Oehlkofen nur eine kleine Viertelstunde entfernt, bedeckte durch dessen Waldung die Schloßfelder von Oehlkofen eben gegen Süden. Er wurde angekauft, und diese Waldung sogleich ausgestockt, und als Feld im vorigen Jahre mit den Schloßfeldern verbunden.

29) Zugleich war die Absicht bey diesem Kaufe, auch die 2 Oekonomien in Aiterndorf und Oehlkofen in Verbindung zu bringen, und vorzüglich dort die Nachzucht des Rindviehes nebst einer kleinen Pferdezucht, und dann besonders auch eine zweckmäßige Schweinszucht zu gründen.

30) Zu diesem Ende wurde auch im vorigen Jahre ein ganz neuer schöner Stall für das Jungvieh und die Schweine gebauet, der sich zugleich dem alten Kuhstalle anschloß. Die Ställe alle bekamen Abzugsrinnen für die Jauche, und ausser denselben ward ein großer Sammler für die Gülle hergestellt, welche mit dem Güllefaß auf die Kleefelder und Wiesen ausgegossen wird.

31) Um dem Jungviehe, so wie auch den Schweinen, Bewegung und frische Luft zu verschaffen, stellte man dafür einen eigenen Einfang gleich einer Alpe her.

32) Ein großes Uebel herrschte bey diesem Hofe; denn obschon in Aiterndorf nur 3 Gutsbesitzer sich befinden, so waren doch alle Gründe für jeden unter den

andern Gründen zerstreut, und jeder hatte so bey 30 einzelne Stücke. Es kostete also Hrn. v. Hazzi die größte Anstrengung und selbst Geldopfer, um für jeden eine Arrondirung zu bewirken, die jedoch glücklich zu Stande kam.

33) Es wurde nun das nämliche Feldbebauungssystem wie in Oehlkofen, so auch die Compost-Düngerhaufen, Düngerverbesserung, das Walzen der Samen eingeführt.

34) Große Sorge erhielt hier der große Hanf- und Flachsbau. Für erstern wurde Samen aus Italien und aus den Rheingegenden, und für letztern Niederländer- und Rigaer-Leinsamen angekauft. Man erlangte so hohen und schönen Hanf wie in Italien, wie auch so feinen Flachs, daß er durchaus dem schönern Niederländer an die Seite gesetzt werden kann.

35) Große Verbesserungen erhielten ferner die Wiesen; so wurde die Bergwiese, die ganz verwildert war, von Bäumen und Gesträuchen im vergangenen Jahre befreyt, die Mooswiesen alle mit Abzugsgräben versehen, einige auch durch Sandaufführen mehr erhöht und getrocknet, zur Ausfuhr mit guten Brücken versehen, und alle in einen fruchtbaren Stand gebracht.

36) Dazu dienten auch zweckmäßige Wässerungs-Einleitungen derselben, dann der neu eingeführte Bau von Esparsette und Luzernerklee.

37) Durch die ganze Flur wurden auch, wie in Oehlkofen, 12 bis 15 Schuh breite Strassen ganz neu hergestellt.

38) Durch das hier aufgestellte Jungvieh bedarf man keines Ankaufes einer Kuh oder eines Stiers mehr, vielmehr kann man immer davon sehr gut verkaufen, da sie alle Raçemäßig sind.

39) So hat auch die Schweinszucht den Erwartungen ganz entsprochen. Man kaufte anfangs von der Chineser- und bayerischen Raçe und hat nun theils durch die Reinzucht, theils durch Kreuzung die schönsten Nachzuchten erhalten, so daß die Schweine, wie die Kälber, hier vor andern gesucht und gut verkauft werden.

40) Der Rindviehstand hat sich seit dieser kurzen Zeit mehr als um die Hälfte auch in Alterndorf vermehrt. Eine Schweinszucht bestand früher gar nicht, und ist jetzt bedeutend und sehr einträglich.

41) Ein Theil der Felder wird jetzt auch sehr vortheilhaft auf Kraut, Gemüse und andere Gartenpflanzen, sohin gartenmäßig benützt.

42) Endlich wurden an den Säumen der Wiesen auch da mehrere hundert edle Obstbäume gepflanzt.

Hauptpreise.

Preisempfänger und ihre Leistungen.

I. Preis. Der neue Güllewagen mit Heuwender und Kleewage, dann der silbernen Vereinsmedaille.

Bernhard Deuringer, Bierbräuer und Oekonom von Aichach, im Oberdonaukr.

Dieser durch seinen Unternehmungsgeist und durch zweckmäßige Einrichtungen im Gebiete der Landwirthschaft vorzüglich bekannte und dieserwegen vom dortigen k. Landgerichte sehr empfohlene Oekonom hat Folgendes seit 5 Jahren geleistet.

1) Bey dem Deuringerschen Anwesen befanden sich noch vor 5 Jahren über 40 Tagw. nasse Wiesen, Sumpf und Moosland, darunter die große Griesbacher Wiese zu 30 Tagw., durch welche der sogenannte Griesbach fließt. Er mußte, um ein Wassergefälle zu erhalten, vor Allem den Bach an mehreren Stellen und zwar bis zu 3 Schuh tiefer legen, und um Abzugsgräben anlegen und leiten zu können, des Gefälls wegen, einige Grundstücke durch Kauf und Tausch erwerben. Sodann wurde von der obern Seite der Wiese bis zum Griesbach ein größerer Graben und 2 kleinere gezogen, und der ganze Flächenraum von den 30 Tagw. wurde ebenfalls mit einem Graben von 6 — 8 Fuß, und an manchen Strecken von 10 Fuß Breite gezogen. Auf der Bernbacher Flur wurde eine 7 Tagw. große sumpfige Wiese trocken gelegt, welche durch eingelegte Fallen bewässert werden kann. Die gezogenen Gräben enthalten im Ganzen 2606 Klafter und der Flächenraum der durch Entwässerung trocken gelegten und kultivirten Sumpf und Moorgründe beträgt 41 Tagw.

2) Diese trocken gelegten Gründe werden sodann gedüngt mit Odelwasser übergossen und liefern als dreymädig das beste Futter und in solcher Quantität, daß das vorhandene Vieh ganz damit versehen werden kann.

3) Er trieb sowohl im vorigen als heurigen Jahre den Futterkräuterbau sehr stark; nämlich: den Spergel zu einem sehr guten Milchfutter von 11 Tagw.; Wicken zu 2 1/2 Tagw.; rothen Klee zu 14; französisches Ray-Gras zu 1/2, Honiggras zu 1/2, weiße Rüben zu 5, Burgunder Rüben zu 1/2 und Kartoffel zu 10 — 11 Tagw. Er theilte auch von den von diesen Futterkräutern erhaltenen Samen an umliegende Bauern aus.

4) Derselbe baute 1 Tagw. Rigaer Flachs an, welcher im vorigen und heurigen Jahre eine Höhe von 1 1/3 bayer. Ellen erreichte.

5) Er bereitete Knochenmehl mit gutem Erfolge, und hat die Einrichtung getroffen, daß zur Zeitersparung mit dem Wagen, womit Dünger geführt wird, grünes Futter zurückgebracht wird.

6) Bey diesem Oekonomiegute ist die Sechsfelder Wirthschaft seit mehreren Jahren eingeführt, so daß die Kornfrucht alle drey Jahre wiederholt, und die reine Brache nur im 7ten Jahre eintritt.

7) Er besitzt 3 Beschällhengste. Davon wurden seit dem 3ten Jahre 644 Stuten belegt. Er hat eine Schweizerey von 40 Kühen, 100 Stück Schafe, worunter 1/3 feinwollige, mästet im Durchschnitte jährl. 120 Schweine und füttert sie durch den Abfall von Branntweinbrenntrank, dann durch den Trebertaig aus dem Bräuhause. Dabey übt derselbe stets die Stallfütterung aus.

8) Weiters besitzt er ein Bräuhaus, woselbst jährl. 5 — 600 Schäffel Malz versotten und sehr gutes Bier produzirt wird.

9) Sein Hopfengarten enthält 6 Tagwerk Grund in 4 Abtheilungen zu 8,500 Stangen; durch Muthwillen wurden ihm in einer Nacht 3600 Hopfenreben abgeschnitten, deren Schaden auf 1000 fl. geschätzt wurde. Er hat auch einen Fall von 14 Kühen erlitten: jedoch ungeachtet dieser Unglücksfälle unterließ derselbe nicht durch angestrengte Thätigkeit, rastlosen Eifer und großen Kostenaufwand im Gebiete der Landwirthschaft und Vervollkommnung der Kultur, dann Beförderung der Viehzucht Vorzügliches zu leisten.

II. Preis: Der Flikische Scarificator nebst Saatdecker, dann die silberne Vereins-Medaille.

Joseph Höfter, königl. Posthalter, Salzfaktor und Oekonomiebesitzer zu Steinhöring, k. Landg. Ebersberg im Isarkr. hat in Zeit von 16 Jahren als Besitzer seines väterlichen Anwesens folgende ausgezeichnete Gutsverbesserungen getroffen.

1) Er bezweckte an seinen Feldern eine Arrondirung, so daß selbe von 42. Nr. bis 11. Nr. kamen, und nun in Flecken von 10 bis 15 Tagw. erscheinen.

2) Er stellte in Zeit von 6 Jahren 20 Tagw. sehr schlechte einmähdige Wiesgründe durch Abziehung der Nässe, Ueberschüttung mit Kies und Erde in gut zweimähdige her; so wie

3) im vorigen Jahre er mit vieler Mühe und Kosten 6 Tagw. Moosgründe durch Ueberführung mit Kies und Erde in besten Stand brachte.

Während seiner Gutsbesitzung legte er 3 Obstgärten und 2 Alleen an, pflanzte 500 Bäume, welche größtentheils schon fruchtbar sind. Darüber ward Höftern von der k. Regierung im J. 1827 das höchste Wohlgefallen bezeigt.

5) Er führte seine vier Felder in gutem ordentlichen Zustande, bestellte den Brachanbau durch zweckmäßige Rotation oder Früchtenwechsel, und bepflanzte das vierte Feld mit Hanf oder Gartengewächsen.

6) Durch vermehrten Futterbau, und vorzüglich durch die Verbesserung seiner Wiesgründe brachte selber seinen Hornviehstand von 16 auf 30 Stück; errichtete eine Merinosschäferey zu 350 Stück. Auch genießt das Hornvieh immerwährend die Stallfütterung.

7) Vor 3 Jahren hat er einen ganz neuen Viehstall für 37 Stück zweckmäßig und nützlich gebaut; 13 Fuß hoch gemauert und gewölbt. Der Obertheil als Fouragelage ist von Holz. In diesem Gebäude ist die Käserey, Branntweinbrennerey, wie auch die Gülle mit doppelter Pumpe angebracht. Auch baute er vor 5 Jahren einen ganz neuen hölzernen Getreidstadel von 110 Fuß Länge und 42 Fuß Breite mit 2 Einfahrten, welche zum Dreschen sehr geeignet sind. Im Jahre 1831 führte er auch ein ganz neues Gebäude auf, worin vorzüglich der Hanf geputzt wird.

8) Derselbe trocknete im vorigen Jahre einen Wald-Moosgrund, auf welchem immer Wasser gestanden, zu 4 Tagw. durch einen Abzuggraben von 556 Klafter in der Länge so aus, daß selber schon im ersten Jahre 2 Futter Heu ärndtete.

9) Ferners hat derselbe 3/4 Tagw. Nadel-Holzgrund mit Laubholz bepflanzt, und 8 Tagw. mit Eichstämmchen besetzt.

Aus diesen Daten geht sonach hervor, daß Joseph Höfter ein ausgezeichneter und in jeder Hinsicht unternehmender Oekonom ist.

III. Preis. Die neue Futterschneidmaschine, dann die silberne Vereinsmedaille.

Jakob Fruth, bürgl. Kammermüller in Freysing, dortigen Landg. im Isarkr. hat sich als Beförderer der Landwirthschaft mit unermüdetem Fleiße und Beharrlichkeit seit einer Reihe von 15 Jahren ausgezeichnet. Seine Leistungen sind Folgende:

1) Als Mühlbesitzer in der Stadt steht sein Gewerbsfleiß nicht nur tadellos vor allen Augen, sondern auch seine Versuche in der Branntweinbrennerey aus Obst, Erdäpfeln rc. dann die im eigenen 4 1/2 Tagw. großen Hausgarten, welchen er mit 700 Stück Obstbäumen selbst angepflanzet und veredelt hat, angelegten Baumschule leuchten den Bewohnern der Stadt und der Umgegend als großes nachahmungswerthes Beyspiel vor.

2) Er dehnte seinen Kultureifer vorzüglich auf die unweit der Langenbrücke und der Pfärrerau besitzenden einmädigen Mooswiesen aus, welche er durch Ankauf bis zu einem Flächeninhalte von 144 Tagw. 13 Dec. vergrösserte und arrondirte, das Grundobereigenthum ablöste, mit einem Graben und Zaun umgab, und mittelst Erbauung von Wohn- und Oekonomiegebäuden zu einem geschlossenen Landgute erhob.

3) Die zweckmäßige Situation dieser Gebäude, so wie die der Viehstallungen und des Bienenhauses verdient besondere Beachtung.

4) Die Gründe selbst suchte derselbe durch Umreissen, Düngung und Befruchtung mittelst Abzuggräben und Auspumpen der im Düngerhaufen sich bildenden Gülle für den Getreid- und anderen Früchtenbau empfänglich

und tragbar zu machen; die Jahresärndte würde um so reichhaltiger ausfallen, wenn nicht das in den anliegenden Isar Auen sich mehrende Hochwild bedeutenden Schaden zufügte.

5) Seine vorzüglich angebauten Früchte sind Sommerweitzen, Gerste, Winter- und Sommerkorn, Haber, Reps, Klee, Saubohnen, Runkel- und Erdrüben Erdäpfel, Kohl. Brache wird nicht gehalten, sondern durch Futterkräuterbau ausgefüllt.

6) Sein Viehstand besteht aus 6 Mastochsen, 8 Nutzkühen, 4 Kalben und einigen Abnehmkälbern. Auch besitzt er heuer 8 Bienenstöcke.

IV. Preis. Die neue Rüben- und Kartoffel-Schneid-Maschine, dann die Vereins-Medaille.

Johann Utz, Gastgeber und Vorstand der Gemeindebevollmächtigten zu Furth, k. Landg. Chamm im Unterdonaukr. hat seine über den Kammfluß gebauten weitschichtigen Wirthschaftsgebäude zweckmäßig verbessert, seinen Hofraum durch höhere, sehr mühsame und mehr denn 2000 Stein- und Kothfuhren erheischende Anlegung vollführt, und durch sehr kostspielige Wasserbauten das früher bey nur wenig erhöhten Wasserstande in Stallung und Wohnung eindringende Wasser zurückgedrängt. Ferners hat er durch Anlegung eines neuen 4 Schuh breiten und 1/4 Stunde langen Wassergrabens, einen sechs Schuh tiefen Weiher, in welchem die schmackhaftesten Karpfenfische in bedeutender Quantität gezogen werden, dann den Bau einer Getreidmehl- und Sägmühle unternommen, und zwar Letzteres in 4 Monaten, welches Jedermann unmöglich schien, und ist so dadurch nun in Stand gesetzt, den zerstreut liegenden bayerischen und böhmischen Einöden zu ihrem Mehlbedarfe auf die möglichst wohlfeilste und schnellste Art zu verhelfen. Auch machte er einen früher beynahe ganz unfahrbaren, sehr frequentirten Feldweg in einer Breite von 20 Sch. und einer 1/8 Stunde Länge für alle Fuhrwerke passant. Er strebte, die Rindviehzucht emporzuheben, und hält dieserwegen mit der Gemeinde 5 der besten Zuchtstiere. Weiters führte er die Mistjauche ein, und verwendete einen bedeutenden Umfang an Feldern zum Anbau des Klees. Er legte auch von dem von der Gemeinde in Pacht übernommenen 34 Tagw. haltenden sogenannten Bürgerweiher vier mit Stauden und Gesträuchen, mitunter auch mit großen Steinen bewachsene Tagwerke in gänzliche Kultur, zog durch den ganzen Weiher Gräben, und setzte ihn mit großer Mühe und Kostenaufwand in solche Kultur, daß er nun schon über ein Drittheil mehr Gras erhält als früher, und daß er zur gehörigen Bewässerung dieser Weiherwiese aus einem entfernten Bache das Wasser in 5 Kanälen durch selbe leitete.

Schlüßlich verwendete er sechs Tagw. Felder zum Flachsbau, säete 3 Metzen Rigaer und 5 1/2 Schäffl einheimischen Lein, wovon der Flachs bei ersterem 1 bayer. Elle, von letzterem aber 1 3/4 Elle lang erzeugt wurde.

V. Preis: Das neueste Butterfaß und die silberne Vereinsmedaille.

Lorenz Hauser, Müllermeister und Oekonomie-Besitzer von Nordheim, k. Landg. Donauwörth im Oberdonaukreise. Durch die von ihm mit einem Kostenaufwande von mehr als 2000 fl. bewerkstelligte Durchgrabung seiner eigenen und mehrerer angekaufter Grundstücke in einem neuen Kanale von 640 Fuß Länge wurde der Schmutterfluß in seinen bisherigen Krümmungen von 2900 F. Länge nach dem von der k. Bauinspection bestätigten Plane abgeschnitten, gerade geführt, und hiedurch ein rasches Wassergefäll von 7 F. hervorgebracht, welche Unternehmung in der Art die wohlthätigste Wirkung zur Folge hatte, daß die städt. Gemeindetheile der Kuppelweide zu 107 1/2 Tagw. wie sie vorher bei den mindesten Anschwellungen alsbald der Ueberschwemmung Preis gegeben waren, nunmehr trocken gelegt und für die Landwirthschaft im Werthe und in der Produktion erhöhet worden sind.

Gleicher Vortheile in gesteigerten Nutzungen, wie die Grundbesitzer der Stadt Donauwörth, haben sich auch die Gemeinden Nordheim und Archsesheim mit mehr als 300 Tagw. Aecker und Wiesen zu erfreuen.

Einen fernern Vortheil hat Hauser für Stadt und Umgegend durch die vollkommen gelungene Kanalführung dadurch erzielt, daß er mit seinem Mühlwerke bey einer Wasserstauchung von 12 1/2 Fuß Höhe, wo die Stadt- und übrigen Mühlen schon lange gehemmt sind, noch fortwährend den Bedarf der Gegend sichern kann. Weiters hat derselbe als thätiger und unternehmender Gewerbsmann, kürzlich sein aus 5 Mahl- und einem Gärbgange bestehendes Mühlwerk gänzlich umgeändert und großentheils in andern Formen neu aufgeführt.

Ferners verdient eine besondere Erwähnung die von ihm seit 3 Jahren nach eigener Angabe und Erfindung zur linken Seite des Flusses neu konstituirte Mühle.

Durch ein einziges Rad werden 6 Werke gefördert, und die den Fabriken und der Oekonomie höchst nöthigen rohen Stoffe, die man vorher aus der Ferne sich kostspielig bereiten lassen mußte, können nunmehr von ihm durch seine sinnreichen Maschinerien zum Vortheile der Stadt und der Ortschaften viel wohlfeiler in der kürzesten Zeit verarbeitet werden.

Die Verrichtungen dieser konstruirten Mühle sind

1) in 24 Stunden lassen sich auf dem Mahlgange
   6 Schäffl Roggen vermahlen oder
   24 Schäffl Malz brechen oder
   2 Schäffl Gerste fein trendeln.

2) In derselben Zeit können 80 Zentner Traß vom härtesten Gestein zerstampft und gemahlen werden, wovon bereits 20,000 Zentner zum Festungsbau nach Ingolstadt geliefert wurden.

3) 140 bayer. Metzen Gips werden in 24 Stunden gestampft und gemahlen.

4) Loh von Eichen = oder Fichtenrinden 48 Schäffel.

5) Zur Bereitung des Oels wird der in eine Pfanne eingelegte Samen nach vorgängiger Quetschung auf Walzen, durch stete Bewegung in einer Vorrichtung durch Riemenwerk rein zermalmet, und endlich

6) auf 2 holländischen Pressen ohne Hut (durch einen Schlegel getrieben) 3 Schäffel Lein = oder Repssamen in 24 Stunden zum Oele der vorzüglichsten Qualität theils warm, theils kalt ausgepreßt.

VI. Preis. Die neue feine Flachshechel Nr. 3. dann die silberne Vereinsmedaille.

Jos. Enzensberger, Landgerichtsdiener zu Vilshofen im Unterdonaukreise. Dieser durch das Landgericht wegen seines guten Wandels sehr angerühmte Gerichtsdiener zeichnete sich gemäß vorgelegten Zeugnisses der praktischen Gartengesellschaft in Frauendorf nicht nur durch thätige Beihilfe zur Anlegung zweckmäßiger Vizinalstraßen aus, sondern seinem lebhaften Sinne für Landeskultur und seinem rastlosen Eifer ist es zuzuschreiben, daß die Straße des Langerichts Vilshofen mit

1200	Stück	Kirschbäume,
720	„	Aepfelbäume,
540	„	Birnbäume,
400	„	Wallnußbäume,
846	„	italienische Pappeln,
140	„	Ahornbäume,

bepflanzt sind, und namentlich der Winklerhof an der Straße von Vilshofen nach Windorf gelegen, mit Obst- und andern Bäumen, als die Zierde eines Landgutes daselbst, umpflanzt ist.

VII. Preis. Die neue feine Flachshechel Nr. 2. und die silberne Vereinsmedaille.

Kugler, Michael von Rain, Oekonomiebesitzer, königl. Landgerichts Rain im Oberdonaukreise. Dieser seit fünfzehn Jahren als ein sehr eifriger Kulturfreund bekannt, hat gegen 170 Tagwerk öde und ganz Ertragsunfähige Grundstücke im Moose zwischen Niederschönenfeld und Staudheim aus Bauerngütern der umliegenden Orte zusammengekauft und mit großem Fleiße und Ausharren in diesem Unternehmen dergestalt kultivirt, daß gegenwärtig auf diesen sonst unfruchtbaren Streckenalle Gattungen Getreid gebaut werden, und ein sehr guter Wiesboden vorhanden ist. Er hat dadurch das in dortiger Gegend geherrschte Vorurtheil, als wären diese unfruchtbaren Steppen von Sumpf und Moorgründen einer Kultur unfähig, gänzlich besiegt, und auch andere zu ähnlichen Versuchen aufgemuntert.

VIII. Preis. Das Luftrohr für aufgeblähtes Vieh, dann die silberne Vereinsmedaille:

Joh. Mich. Vornehm, Lehrer zu Heining, k. Ldg. Paßau. Dieser ließ 875 Stück veredelte Obstbäume der dortigen Gemeinde unentgeldlich ab, setzte viele derselben hinzu, pflanzte in den dortigen Schulgarten 6359 Obstwildlinge und veredelte 3 Stück davon.

Er legte ferners jenseits der Donau eine Saatschule an, besäete selbe mit 15 Maaß Birn= und Aepfelkernen, wovon mehr als 30,000 Pflanzen hervorkeimen.

Derselbe besserte die Chaussée mit ungefähr 155 Birn- und Aepfelbäumen aus, versah sie mit Stecken, und beschnitt und band die übrigen an.

Dieser eifrige Lehrer hat sich daher durch diese seine Leistungen alles Lobes und Ruhmes, und sonach dieses Preises würdig gemacht.

Nun folgen weitere Preise, für jeden ein Buch landwirthschaftlichen Inhalts, mit der silbernen Vereinsmedaille, für alle Nachstehende.

9. Preis. Ludwig Wurm, bürgerlicher Weinwirth und Oekonomiebesitzer zu Hauzenberg, königlichen Landgerichts Wegscheid im Unterdonaukreise.

Dieser hat nach der eingesendeten vidimirten Abschrift des landgerichtlichen Kommissions=Protokolls und des Marktsmagistratischen Zeugnisses von Hauzenberg folgendes in der Kultur und Obstbaumzucht geleistet:

Der Theil am Staffelberg befand sich in einem höchst verödeten Zustande. Er kultivirte diesen öden Theil von 10 Tagwerken, reinigte ihn von vielen 1000 Stauden und Steinen zu 400 Fuhren, und ebnete denselben. Durch die hergestellte Wasserleitung wurde dieser Grund in eine zweimädige Wiese umgeschaffen, die durchaus süßes Heu liefert.

Durch diese neukultivirten Wiesgründe zu 10 Tagwerk regte er auch mehrere Landwirthe zu gleicher Nacheiferung an.

Er reinigte weiters einen mit vielen Gesträuchen und großen Steinmassen übersäeten Holzgrund, versah ihn mit einem Brunnen, und benützte ihn nun als eine zweimädige Wiese.

Das in einem schlechten Zustande sich früher befindliche sogenannte Pufferreut schafte er in den letzten 2 Jahren in das schönste Ackerland um, besetzte es mit

Kartoffeln und pflanzte ungefähr 800 neue Hopfenseßlinge, die das üppigste Gedeihen versprechen.

Schlüßlich muß bemerkt werden, daß sich derselbe auch in der Obstbaumkultur besonders auszeichnete. Er unterhält einen Obstbaumgarten gegen 3 Tagwerk groß, pflanzte bei 600 der schönsten Bäume, veredelte selbe, und hat bereits an die benachbarten Schulgärten mehrere 100 Stücke unentgeldlich abgegeben.

Er betreibt auch den Saflor-, den Kaffeewicken-, Rigaer-, Irländer blauen und weißen Flachs-, und Futterkräuter-Bau.

10. Preis. Andreas Kern, Bauerngutsbesitzer von Haidham, königlichen Landgerichts Rosenheim im Isarkreise.

Dieser hat sich auch heuer in Beförderung der Obstbaumzucht, dann überhaupt in Vervollkommnung der Landwirthschaft ausgezeichnet.

Seine schön angelegte Baumschule enthält über 2000 Birn- und 1000 Aepfelwildlinge, und seine Aecker prangen an den Seiten schon mehrfältig mit den schönsten Hochstämmen. Besonders angelegen war ihm die Verbesserung des Flachsbaues, da er heuer eine Fläche von 1 Tagwerk 20 Dezim. ganz mit Rigaerlein besäete, welcher ihm die reichlichste Aerndte verspricht. Auch setzte er den Runkelrüben- und Tabakbau mit günstigem Erfolge fort.

Ein vorzügliches Augenmerk wendete Kern auch im heurigen Jahre auf die Waldkultur, da er eine früher als Weide benützte Strecke in Kultur legte, und mit mehr als 4000 Lerchenbäumchen bepflanzte, welche im üppigsten Wachsthume stehen.

Die Stallfütterung ist bei ihm schon seit 4 Jahren ganz eingeführt, und derselbe trachtet überhaupt aus allen Kräften durch Anbau nützlicher Futterkräuter und vorzüglicher Getreidearten, dann Verbesserung der Wiesen, seine Oekonomie immer mehr und mehr in Flor zu bringen, und auch andere zur Nachahmung aufzumuntern.

Ferners betreibt er mit vorzüglichem Fleiße und dem günstigsten Erfolge die Branntweinfabrikation. Er besitzt auch einen See, 50 Tagw. groß, nebst 7 anliegenden Weihern, in welchen er die Fischzucht nach den best bekannten Prinzipien behandelt.

11. Preis. Simon Wittmann, Hopfenhändler von Mühlhausen, königl. Landgerichts Abensberg im Regenkreise.

Dieser, von Seiner Königlichen Majestät im vorigen Jahre durch seinen ausgezeichnet großen Hopfenbau mit der silbernen Civil-Verdienstmedaille gewürdigt, vermehrte auch heuer, angeeisert durch diese allergnädigste Auszeichnung, seinen Hopfenbau um 4500 Stöcke, und erbaute einen Kasten, eigens zum Hopfentrocknen, welcher kaum seines Gleichen finden wird.

Derselbe hat 130 Schuh in der Länge und 43 in der Breite, vier Böden über einander, und ist ringsum mit Läden versehen, daß die Luft recht durchstreichen kann.

Der Hopfen wird durch dieses Trocknen äußerst tauglich und haltbar, so daß der böhmische keineswegs vorzuziehen ist.

Auf diesem Kasten sind noch Gitter von ganz leichter Leinwand angebracht, so daß, wenn der Hopfen naß vom Felde kommt, selber auf dieser Leinwand leichter getrocknet werden kann.

Obiger Kastenbau ist gerichtlich auf 8000 fl. geschätzt.

12. Preis. Stephan Lindinger, genannt Mittermayr zu Niederindling, königl. Landgerichts Griesbach im Unterdonaukreise.

Dieser kultivirte mit vieler Mühe 60 Tagwerk öder Gründe, wovon aber die Hälfte anderen Individuen zugehörte.

Demselben ist auch zu verdanken, daß in dem 1/4 Stunde entlegenen Markte Hartkirchen alle Keller vom Wasser gesichert sind.

Obige 60 Tagwerke stellte er in den letzten 3 Jahren so her, daß sie zu guten Aeckern und Wiesen benützt werden können.

13. Georg Burgl, Schuhmacher und Oekonom von Bogen, königl. Landgerichts Mitterfels im Unterdonaukreise.

Er hat bereits im Jahre 1822 9 Tgw. theils ganz öden, theils mit einigem Holze bewachsenen Grundes angekauft und zur Obstbaumzucht kultivirt. Im Verlaufe mehrerer Jahre kaufte er noch weitere 10 Tagwerke solchen Grundes, welchen er gleichfalls größtentheils zur Obstbaumzucht verwendete.

Diese mit Hecken von Haselnußstauden umgebenen Felder sind mit den üppigsten Fruchtbäumen jeder Gattung besetzt, und die schönsten Alleen durchziehen nun jene Strecken, wo vor wenigen Jahren noch eine unzugängliche Wildniß herrschte.

In den letzten 3 Jahren hatte Burgl 1200 Hochstämme versetzt und mit Pfählen versehen, und 4000 Stück okulirt.

Im vorigen Jahre verwendete er ein über 2 Tagw. haltendes Feld zur Obstbaumzucht, und erzielte 54,000 Sämlinge, welche im heurigen Frühjahre versetzt wurden, und von denen viele bereits zum Veredeln geeignet sind.

14. Preis. Anton Mayr, Oekonom zu Schwarzenbach, königlichen Landgerichts Kempten im Oberdonaukreise.

Dieser hat sein in 67 Tgw. und 97 Dz. bestehendes Oekonomiegut nicht nur bedeutend verbessert, die Vierfelderwirthschaft eingeführt, den Viehstand von 12 auf 18 große Stücke vermehrt, den Brachanbau und die Stallfütterung eingeführt, sondern auch eine öde Strecke von 8 Tagw., welche mit Holz und Gesträuch überwachsen war, mit einem Kostenaufwand von 600 fl. eingeebnet und kultivirt, und zum schönsten Acker umgeschaffen.

Ferners führte derselbe eine vorzügliche Haus- und Dienstboten-Ordnung.

15. Preis. Adam Kaspar Hausmann, bürgerlicher Lodwebermeister zu Nördlingen, dortigen Landgerichts, im Rezatkreise.

Dieser hat sich neben seinem Gewerbe mit großer Theilnahme und Glück der Bienenzucht gewidmet, so daß er im Besitze von 67 Bienenstöcken sich befindet.

Er zeichnete sich daher in Hinsicht dieser Anzahl vor vielen Andern vorzüglich aus.

16. Preis. Joseph v. Vacchiery, Landgerichts- und Bezirks-Geometer zu Wolfrathshausen, dortigen Landgerichts im Isarkreise.

Dieser hat unter der Leitung des k. Landrichters, Hrn. von Haasy, die Anlage von Vizinalwegen und sonstige Wegerhebungen durch eine Strecke von 57 Stunden unternommen, und ohne Belastung der landgerichtlichen Konkurrenzkasse ausgeführt. Er hat weiter, im Sinne der bestehenden Verordnungen, Güterzertrümmerungen, Ausscheidungen, Arrondirungen aller Art, Gränzberichtigungen u. s. w. hergestellt und bearbeitet.

Er zeichnete sich auch in den rentamtlichen Steuervermessungen aus, richtete sein Verdienst nach den häuslichen Verhältnissen der Partheien, und für Unvermögende arbeitete er unentgeldlich. Er wird auch ferner in diesem mühesamen Geschäfte fortfahren, und immer das Beste der Unterthanen zu befördern trachten.

17. Preis. Wolfgang Thiem, Schullehrer in Waldau, königl. Landgerichts Kulmbach im Obermainkreise.

Dieser seit Jahren ein eifriger Beförderer der Obstbaumkultur, hat schon früher den dortigen Industrie-Garten zu einer Baumschule eingerichtet, und die Obstbaumzucht mit gutem Erfolge fortgesetzt. Dadurch sind in dieser Baumschule mehrere hundert junge Obstbäume in verschiedenen Sorten vorhanden. Er ertheilte seinen Schülern den nöthigen praktischen Unterricht im Veredeln und Pflanzen der Bäume, und erregt und belebt dadurch bei der Schuljugend einen empfänglichen Sinn für das Gute und Schöne.

Er kultivirte ferners einen von der Gemeinde Pechgraben ihm abgegebenen Platz, richtete ihn zu einer neuen Samen- und Obstbaumschule ein, und pflanzte auch im vergangenen Frühjahre 80 sehr schöne Senker von einer sehr nützlichen Korbweide auf die Allee im Dorfe Waldau, welche alle im schönsten Gedeihen sich befinden.

Unterm 20. Oktob. vor. Js. wurde auch diesem sehr thätigen Lehrer wegen obigen Leistungen von der königl. Regierung des Obermainkreises das wiederholt besondere Wohlgefallen zu erkennen gegeben.

18. Preis. Joseph Rothenhuber, Oekonom in Steinhöring, königlichen Landgerichts Ebersberg im Isarkreise,

Er übernahm im April 1822 sein väterliches Erbe mit der alten Feldwirthschaft, nämlich in Winter-, Sommer- und Brachfeld eingetheilt. Er änderte diese Art Feldwirthschaft und bebaute die Brache mit Kartoffeln, Klee und andern Futterkräutern; dadurch gewann er natürlich sehr viel an Futter, konnte den Viehstand von 8 bis 12 auf 24 bis 30 Stück vermehren, erzielte davon mehr Dünger, und setzte mit diesem die Felder in besseren Stand; dann führte er die Stallfütterung ein, später eine Schweizerei, und erzeugte damit 60 bis 70 Zentner Käse jährlich.

Zu diesen Unternehmungen waren jedoch die übernommenen Gebäude zu gering; er mußte daher Gebäude aufführen, die dem obenbemerkten Viehstande zusagten. Unter dem erbauten Stalle machte er eine Odel-Versammlungsgrube, wodurch die Felder und Wiesen begossen, und deren Ertragsfähigkeit bedeutend erhöht wurde. Er kaufte eine Quelle, leitete das Wasser durch 400 Deicheln in sein Anwesen, so daß dasselbe in den Stall und in die Brennerei sich ergießen kann.

Zur besseren Mastung des Viehes legte er eine Branntweinbrennerei an, um mit den Abfällen von Fruchtgattungen dieses Vieh zu füttern. Diese Abfälle leitete er durch Kanäle in den Stall, damit die Dienstboten die Zeit durch das Hineintragen ersparen können.

Auch betrieb er die Obstbaumzucht. Er besitzt in seinem Garten 66 veredelte hochstämmige Bäume, pflanzte, da diese alleemäßig angelegt sind, eine Anzahl von Steinobstbäumen, und veredelte davon eine Anzahl, wovon die meisten schon fruchtbar sind.

Kurz, dieser ausgezeichnete Oekonom brachte sein Gut in Zeit von 11 Jahren von dem frühern Werthe à 3000 fl. zu einem von 7000 fl; daher er im vollen Maaße mit diesem Preise gewürdiget werden konnte.

19. Preis. Joseph Rabenbauer, Bauer und Gemeindevorstand von Tagern, königl. Landgerichts Viechtach im Unterdonaukreise.

Dieser hat in den letzten 3 Jahren einen beinahe 4 Tagwerk haltenden Oedgrund durch Kultur in eine gute dreimädige Wiese umgeschaffen, dann einen 3 Tagwerk großen dürren Heidegrund durch kostspielige Leitung eines Baches in eine gute zweimädige Wiese verwandelt. Eine mehr als 8 Tagwerk große sogenannte Altwiese, mit Stauden und Gebüschen fast ganz verwachsen, verbesserte er durch Ausstocken und Grabenziehen, so wie durch Anlegung einer sehr vortheilhaften Wasserleitung so sehr, daß er im vergangenen Jahre schon 12 Fuhren gutes Heu erhielt.

Ferners kultivirte derselbe einen ungemein wilden, mit Stauden und Steinen überfüllten, 2 Tagw. großen Oedgrund mit bedeutendem Kostenaufwande zu einem schönen Ackerlande, bebaute selben im Frühjahre 1832 mit Erdäpfel, und im Herbste noch mit Korn.

Durch die namhafte Verbesserung seiner Gründe und besonders der Wiesen ist er in den Stand gesetzt, den Kleebau auf eine vorzügliche Art zu treiben. Er baute heuer über 8 Tagwerk mit diesem nützlichen Futterkraute an, und es folgte ihm hierin der größte Theil der Gemeindeglieder.

Er vermehrte seinen Viehstand von 22 auf 40 Stücke, benützte die Mistjauche schon seit mehreren Jahren, und findet auch darin viele Nachahmer. Er betreibt auch den Flachsbau auf besondere Weise; denn er erhielt vergangenes Jahr nicht weniger als 70 Zentner 40 Pfd.. Er säete heuer 2 Schäffel guten Leinsamen, welcher zur Zeit sehr guten Erfolg verspricht.

20. Preis. Klement Asam, Gutsbesitzer von Hailbach, königl. Landgerichts Aichach im Oberdonaukreise.

Dieser ist seit 13 Jahren Besitzer von 132 Tagw. Gründen. Er hat davon 10 Tagw. sumpfige Wiesgründe durch Abzugsgräben trocken gelegt, Kanäle angebracht, und so in den besten Stand hergestellt. Er machte weitere 7 Tagwerk Oedung urbar, und schaffte sie zu Aecker mit vieler Mühe um.

Derselbe führte die Stallfütterung bei seinem starken und guten Viehstand ein, baute jährlich wenigstens 20 Tagwerke Brachfeld mit Futterkräutern, und benützte den übrigen Theil zur Schafweide. Er umzäunte zur Zucht junger Pferde 26 Tagwerk Holzgrund, und baute einen ganz neuen Stall.

Ferners schaffte er 8 Tagw. nasser Aecker zu Wiesen und 2 Tagwerke beim Haus zu einem Grasplatz und Obstgarten um, veredelte darin 100 Obstbäume, und pflanzte 50 Stück auf die Felder. Er erhöhte mit vieler Mühe seinen Hofraum und die Dungstätte, und leitete den Odel (die Mistjauche) auf seine Wiesen dadurch leichter. Auch hat er von seinen Aeckern die Feldgüße in eine Grube geleitet, welche mit Odel vermischt, und hievon mehr als 8 Tagw. Wiesen bewässert werden können.

21. Preis. Ferdinand Fischer, Landrath und Gutsbesitzer zu Wettenhausen, königl. Landgerichts Burgau im Oberdonaukreise,

Dieser hat den Brachanbau und eine zweckmäßige Rotation oder Früchten-Wechsel in der Art eingeführt, daß er bei seinem Feldbestand von 51 Tagw. 16 Dez. nur 4 Tagw., anstatt mit Sommer- wiederholt mit Winterfrucht bebaute. Dabei erlangte er durch sehr gute Bearbeitung der Felder auch die schönsten Fluren.

Die Güllebereitung hat derselbe mittels drei ausgemauerten Gruben unmittelbar vor seinen Stallungen durch Benützung des ganzen Jahres mit bestem Erfolge und zur allgemeinen Nachahmung bei größern Begüterten eingeführt.

Ferners begann er den Anbau von Saflor und Hanf mit gutem Erfolge. Er gewann 28 Loth reinen Saflors. Auch in dem Kleebau zeichnete er sich aus; indem er voriges Jahr 150 Pfund Samen zum Verkaufe brachte.

22. Preis. Leopold Günzburger, Bauer zu Deisenhofen, königl. Landgerichts München im Isarkreise,

Dieser im vorigen Jahre als Beförderer der Kultur mit dem 6ten Preise gewürdiget, besitzt dermalen drei Hopfengärten, nämlich einen mehrjährigen mit 2500 Stöcken, einen zweiten, im vorigen Jahre angelegt, zu 800 Stöcke, und einen dritten, heuer angelegt, zu 400 Stöcken, wovon über zwei Drittheile theils mit dem schönsten Hopfen prangen, theils die schönsten Sprossen zeigen. Er pflegte diese Gärten mit unermüdetem Fleiße; ärntete im vorigen Jahr 3 Zentner des schönsten Hopfens und kann auch heuer von obenbemerkten 800 Stöcken den ersten Hopfen liefern, welcher dem schönsten Landhopfen an die Seite gestellt werden darf.

23. Preis. Lorenz Bauer, bürgerlicher Bierbrauer und Oekonom zu Murnau, königl. Langerichts Weilheim im Isarkreise.

Er legte im vorigen Jahre in einer sehr vortheilhaften und gegen alle schädlichen Winde geschützten einmädigen Wiese einen wahrhaft musterhaften Hopfengarten mit großem Aufwand und vieler Mühe ganz planmäßig an, bepflanzte ihn mit 2800 Setzlingen, und versah selbe mit eben so vielen Hopfenstangen. Dieser Hopfengarten verspricht schon heuer, nach Behauptung von Sachverständigen, eine sehr gute Aernte von wenigstens 6 Zentner Hopfen.

24. Preis. Anton Mayer, Söldner in Otting, k. Landgerichts Monheim im Rezatkreise.

Dieser hat sich besonders in Verfertigung einer neuen Getreidputzmühle hervorgethan. Er verfertigte für den rentamtlichen Kasten zu Monheim und zu Oettingen 5 solche Mühlen mit mehreren Sieben, welche vor allen andern, hinsichtlich ihrer vorzüglichen Brauchbarkeit sich auszeichneten; auch lieferte er an mehrere Private derlei Mühlen, so daß er immer größere Abnehmer, besonders im dortigen Kreise, erhält.

25. Anton Baumeister, Lehrer zu Kriegshaber, k. Landgerichts Göggingen im Oberdonaukreise.

Dieser im vorigen Jahre schon mit dem 23sten Preis als Obstbaumzüchter gewürdiget, hat nun seine Baumschule von 5000 auf 10,000 veredelte Stämme gebracht.

Er baute ferner 1/16 Tagw. mit chinesischem Hanfe an, der die Höhe von 10 bis 11 Schuh erreichte, und gab an den Bauer Schaber in Leitershofen einen Vierling von solchem Samen zum Anbaue unentgeldlich ab, damit dieser Hanfbau auch in der Umgegend befördert werde.

Weiters baute er einen Vierling Oelrettigsamen an, wovon er 5 1/2 Pfd reines sehr gutes Oel erhielt, welches alle übrigen Brennöle in jeder Hinsicht übertrifft.

26. Preis Johann Knabl, Halbhofsbesitzer zu Harham, königl. Landgerichts Simbach im Unterdonaukreise.

Er hat einen 12 Tagwerk haltenden theils öden, theils mit dichten Holz und verwilderten Gesträuch und Hecken bewachsenen, und mit vielen Hügeln durchkreuzten Grund ausgereutet, schön eingeebnet und in fruchtbare Feldgründe umgeschaffen. Derselbe hat auch an der von Malching nach Rothalmünster führenden Vizinalstraße, so weit diese durch seine Gründe führt, eine Obstbaum-Allee angelegt, die Bäume mit starken Pfählen versehen, und durch sein lobenswerthes Unternehmen schon viele Nachahmer gefunden.

Weiters hat er 8 Tagw. sumpfig gelegener Wiesen, welche vorher einmädig waren, durch tiefes Grabenziehen und Düngeranwendung in zweimädige umgewandelt, den Kartoffel- und Futterkräuterbau eingeführt, und die Brache aufgehoben.

Weiters führte er die Stallfütterung ein, wodurch er seinen Viehstand sehr vermehrte, und besitzt auch einen Sprungstier von veredelter Schweitzer-Raçe.

27. Sebastian Ableitner von Deisenhofen, königl. Landgerichts München im Isarkreise.

Dieser kaufte vor 3 Jahren einen öden Holzgrund zu 11 Tagw., und kultivirte denselben mit vielem Fleiße, indem er die darauf befindlichen Baumstöcke mit besonderer Mühe ausgrub, daraus Kohlen brannte, und damit in Verbindung mit Lehm die Felder düngte, so daß er dadurch schon voriges Jahr 4 Tagwerk dieses öden Holzgrundes zu einer zweimädigen Wiese, und einen Bergabhang in ein fruchtbares Ackerland umwandelte, worauf er schon damals 4 Schäffel guter Erdäpfel und 4 Schäffel schönen Habers erhielt.

Im vorigen und heurigen Jahre wandelte er neuerdings 4 Tagwerk dieses öden Grundes in fruchtbares Ackerland um, und erzielte durch seinen anhaltenden Fleiß eine schöne Aernte von Winter- und Sommer-Getreide.

Ferners baute derselbe auch Federhirse, der in dortiger Gegend nicht gebaut wird, und brachte ihn zu 30fachem Ertrag; auch war er im Anbau verschiedener Gartengewächse besonders eifrig.

28. Georg Gareis, bürgerlicher Traiteur in Vilshofen, dortigen Landgerichts im Unterdonaukreise,

erkaufte im vorigen Jahre einen ganz verwilderten Oedegrund von 4 3/8 Tagw. groß. Der meiste Theil bestand aus rother Sanderde und Kalksteinen.

Er fieng im August v. Js. mit Kultivirung dieses Grundes an; die in Menge vorhandenen Baumstöcke und wildes Gesträuch wurden mit außerordentlicher Mühe und Kostenaufwand ausgegraben und weggeschafft.

Nach dieser Kultur legte er auf 1 1/4 Tagw. 1000 Weinstöcke an; der übrige Theil aber wurde mit allen Gattungen veredelter Obstbäume besetzt; ferner eine Allee von 30 Stück Maulbeerbäumen angelegt; so daß die ganze Summe von versetzten Bäumen 3436 Stück beträgt.

Weiters besitzt derselbe auch eine Baumschule von 4500 Stück jungen Bäumen, welche von gelegten Kernen gezogen worden sind.

29. Mathias Eder, bürgerl. Bierbrauer zu Velden, königl. Landgerichts Vilsbiburg im Isarkreise.

Dieser brachte den sogenannten Sternmais vom Herrn Baron v. Fraunhofen vor zwei Jahren durch Kauf an sich. Es war damals ein sumpfiger und unebener Oedegrund von einem Flächenraum zu 20 Tagw. 49 Dez. Durch seine Thätigkeit brachte er diesen öden Platz in diesem Zeitraume in solchem kultivirten Zustande, daß man auf demselben jetzt nicht bloß alle Arten von Getreide, sondern auch 1500 Stöcke Hopfen zur großen Freude eines jeden Oekonomen erblicken kann.

30. Peter Anton Harter von Bellheim, königl. Land-Kommissariats Germersheim im Rheinkreise.

Unter seiner Leitung wurde seit 1828 in dortiger

Gemeinde eine Obstbaumschule angelegt zu 3 Tagwerk groß, die bereits so weit gediehen ist, daß im Jahre 1832/33 zum Verkaufe oder Verpflanzen vorräthig waren:

1000 Holzstämme Aepfel,
300 „ „ Birnen,
200 Zwergstämme und
100 Stämme Mandeln.

Nebst diesen befindet sich dort die gleiche Zahl jüngerer veredelter Stämme und alle Arten von Setzlingen. Weiters werden durch denselben gemeinschaftlich mit den Schullehrern die Schüler regelmäßig und praktisch in der Zucht und Veredlung der Obstbäume unterrichtet.

31. Martin Reuner, königl. Bezirks-Geometer und Oekonomiebesitzer von Hanfeld, königl. Landgerichts Starnberg im Isarkreise.

Derselbe erkaufte vor 2 Jahren das vergantete Pflegergut in Hanfeld. Er suchte die Schwierigkeiten der Arrondirung zu überwinden, so zwar, daß es ihm bis zu 30 Tagwerk gelungen ist. Er gab das baufällige Haus im Dorfe weg, wählte zum neuen Bau einer Schwaige die vor dem Dorfe liegende Anhöhe, welche ringsum frei steht, und eine herrliche Aussicht gewährt. Die Fronte des Hauses wurde ganz gegen die Mittagseite gestellt, vor demselben ein magerer und steiniger Acker von 1 Tagw. zu einem Gemüsegarten umgewandelt, mit 32 Obstbäumen besetzt, und mit Staketen umgeben. Seitwärts des Hauses wurde ein Brunnen gegraben, die Düngerstätte hinter dem Hause ganz gemauert, und eine Güllegrube zur Sammlung der überflüssigen Feuchtigkeit angebracht, wo auch eine Rinne, die unter dem Stalle läuft, die Jauche abführt, welche in Fässern auf den aus dürren Aeckern und Oedungen bestehenden neu angelegten großen Anger vor dem Hause, zu 26 Tagwerk groß, gefahren wird. Auch in diesem Anger befinden sich bereits 100 edle Obstbäume aus Weihenstephan. Die Baumgruben wurden sämmtlich 6 Schuh weit und 3 Schuh tief gemacht und mit frischen Boden ausgefüllt. Der durch die Arrondirung führende Weg nach Starnberg wurde von 10 auf 16 Schuh erweitert, die befindlichen Hecken ausgerottet, große Feldsteine mit Pulver gesprengt, und ein überflüssig gewordener Feldweg überackert.

Einen entlegenen Oedegrund zu 4 Tagwerk befreite er von verkrüppelten Birkenstauden, arbeitete ihn um, sättigte ihn mit Gülle, und brachte an 200 Fuder Erde darauf. Er machte diesen Oedegrund dadurch nun ganz urbar.

Durch diese seine lobenswerthe Arrondirung und zweckmäßigen Gutsbetrieb vergrößerte sich sein Viehstand vorzüglich, und seine Käserei treibt er mit bestem Erfolge.

32. Jakob Leibl, Häusler in Kallmünz, k. Landg. Burglengenfeld im Regenkr.

Dieser hat sich um die Obstbaumzucht und Veredlung derselben vorzügliche Verdienste erworben. Er kaufte am Abhange eines Berges einen ganz öden Platz an, machte denselben mit großen Kosten und unermüdetem Fleiße vor mehreren Jahren urbar, besetzte denselben mit mehr als 300 Obstbäumen von allen Sorten, und pflegte sie mit aller Sorgfalt. Ferners hat derselbe die Jugend im Setzen und Veredeln der Obstbäume unentgeldlich unterrichtet, und bei mehreren Privaten Obstbaumgärten angelegt, Bäume gepflanzt und veredelt.

33. Anton Ernst Kurnz, Schulverweser in Schaibing, k. Landg. Wegscheid im Unterdonaukr.

Er übernahm vor 2 Jahren das neuerbaute Schulhaus mit dem 2937 Quadratfuß großen Schulgarten, welcher nur mit gelben Rüben und ausgewachsenen Kohlrüben besetzt war. Außer diesen war dieser ganze Garten ein öder, unkultivirter mit Disteln und Nesseln umgebener Platz, dessen Grund mit Holz und Steinen durch den Bau des Hauses gemischt war.

Kurnz reinigte diesen Grund von diesem Unrathe, bestritt die Kosten für Verrichtung roherer Arbeiten selbst, erstickte die meisten und schädlichen Grasarten durch Ausjäten, machte den Fruchtgrund zierlich mit Lattenbrettern ein, belegte den Ablauf des Brunnenwassers mit Brettern, so daß der Garten Form und Ansehen gewann. Er pflanzte darin Obstbäume und Maulbeerbäume. Erstere zog er aus Kernen und besitzt nun gegen 3000 Sämlinge. Er veredelte mehrere Stämme, gab den Schulkindern Unterricht sowohl darüber, als auch in der Pflanzung der Küchen-Gewächse.

34. Franz von Paula Sailer, Guts- und Badinhaber zu Adelholzen in der Gemeinde Unterſiegsdorf k. Landgerichts Traunstein im Isarkr.

Er hat im verflossenen Jahre eine beträchtliche Strecke öder Moosgründe kultivirt, welches, gegen alle Erwartung ungeachtet des Jahrganges gleich das erstemal gerathen ist; ferners legte derselbe mehrere Obst- und Maulbeerbaumalleen an, machte einmädige Wiesen zwenmädig, verbesserte nasse Wiesen durch Gräbenziehen und Trockenlegen, führte durch künstliche Dünger-Erzeugung und Bereitung (nach Staatsraths v. Hazzi's Methode) den Brachanbau ein, und vermehrte den Viehstand ansehnlich durch verbesserten Futterkräuterbau. Weiters stellte er gesunde und zweckmäßige Stallungen her, und legte einen beträchtlichen Hopfengarten an, welcher schon das erste Jahr eine bedeutende Quantität Hopfen lieferte, und durch sein gesundes Aussehen das erfreuliche Gedeihen beweiset.

35. Georg Liebl, Bauer und Gemeindevorsteher von Degernbach, Landg. Mitterfels im Unterdonaukr.

Er führte in dortiger Gegend den Kleebau, der nur versuchsweise betrieben wurde, so ein, daß er in den letzten 3 Jahren 29 Tagwerke seiner Brachfelder dazu verwendete. Er erhielt in diesen Jahren an 40 Fuder Kleeheu. Dadurch aufgemuntert arbeitete er auch an der allmähligen Einführung der Stallfütterung.

36. Jakob Wagner, Häusler von Wachtlau, königl. Landg. Straubing im Unterdonaukr.

Dieser hat in den letztverflossenen 3 Jahren 15 Tagw. öden Landes in ein fruchtbares Ackerland, und 5 Tagw. einmädiger Wiesen in 2mädige umgeschaffen, und so in vollkommenen Kulturstand gesetzt.

Er besitzt noch weitere 10 Tagwerk früher erworbener Gemeindegründe; jedoch hat er diese schon früher zur Kultur gebracht.

37. Sebastian Hölldobler, Bauer von Hienling, Landg. Simbach im Unterdonaukr.

Er legte vor 9 Jahren 2 Baumschulen an, wovon die eine 1 ganzes, die andere 3/4 Tagw. Flächeninhalt hat. In diesen stehen dermalen 14,000 schöne und kräftige Obstbäume von verschiedenen, zum Theile seltenen Gattungen, welche größtentheils mit dem besten Erfolge veredelt wurden. Er hat auch ohne diesen seit 4 Jahren 4000 junge Bäume verkäuflich abgesetzt. Er kultivirte ferner 1 Tagw. öden Grundes, und bepflanzte ihn in regelmäßiger Ordnung mit 100 Obstbaum-Zöglingen.

Besondere Anmerkung.

Dem Johann Kretschmayr, Steinhauer von Grafing, Landg. Ebersberg im Isarkreise wurde vom General-Comité für sein wichtiges und kühnes Unternehmen zur Trockenlegung des Eisendorfer Sees zur Aufmunterung die kleine goldene Medaille zuerkannt.

Johann Kretschmayr, ein Steinhauer, gebürtig von Veltwend, k. Landg. Dinkelsbühl im Rezatkreise.

Im Jahre 1829 arbeitete derselbe in der Gegend des adelichen Gutes Oehlkofen bei Grafing im Isark. Durch den Besitzer dieses Gutes, Herrn Staatsrath Joseph von Hazzi leuchtete zwey Jahre nach der Uebernahme desselben schon helleres Licht über die Gegend. Dieser berühmte Staatsmann, dessen Kultur-Eifer schon lange Zeit bekannt ist, fiel auf den Gedanken, den dortigen sogenannten Eisendorfer See entwässern und sonach trocken legen zu lassen.

Diese Idee vernahm obiger Steinhauer Kretschmayr. Dieser thätige und vom Ehrgeize entflammte Mann bot alles auf zu versuchen, eine natürliche Abzugsquelle zu finden. Er minirte mehrere Gruben, ja bei 54 Schuh tiefe Brunnen; schon glaubte er dem Gelingen seines Zweckes nahe zu seyn, als das Wasser in etwas verschwand; aber auf einmal ward Stillstand. Jedoch, anstatt den Muth zu verlieren, ward Kretschmayer nur noch kühner. Er wollte wirklich ein Römerwerk auf seine Gefahr und selbst ohne Geld und Mittel unternehmen; nämlich mittels Durcharbeiten des großen vorliegenden Berges, sohin mittels Grabung eines unterirdischen Kanals in die sogenannte Waldung (Herrnleuthen) das Seewasser gänzlich abzuzapfen.

Er legte wirklich sogleich Hand an's Werk. Als er nun einige Klafter tief hineingrub, kam nach geschehener Besichtigung von der Gutsherrschaft mit demselben über das ganze Unternehmen der Bezahlung wegen am 22. März 1829 ein förmlicher Kontrakt zu Stand.

So kühn als rastlos setzte nun dieser Kretschmayr mit einem einzigen Gehilfen, Namens Paul Hungerberger von Unteröhlkofen, welchen er allein für dieses wichtige Unternehmen als Arbeiter, eben so kühn als treu und ausdauernd gewinnen konnte, seine Arbeit fort, und war endlich so glücklich, im Jahre 1829 mit Durchgraben eines 3 Schuh weiten, 6 Schuh hohen und 912 Sch. langen Stolles durch den 69 Fuß hohen Berg fertig zu werden, so daß an demselben Tage Nachmittags 4 Uhr in Gegenwart des Gutsherrn, der Gutsfrau, des k. Landg. Ebersberg, mehrerer Honorationen und mehrerer Bürger und Zuseher, welche alle den Kanal zuvor durchgiengen und besichtigten, das Wasser abgelassen und sohin dieser See zur gänzlichen Trockenlegung — wie jetzt in dem vorigen und gegenwärtigen Jahre die reichen Heu- und Grummetärndten zur Genüge beweisen — geeignet hergestellt wurde.

Einer auszeichnenden ehrenvollen Erwähnung sind einstimmig würdig gefunden worden:

Im Isarkreise.

Gregor Schwaighofer von Edenhof, Landg. Weilheim.

Im Unterdonaukreis.

Joseph Schiedermayer, Lehrer zu Tiefenbach, Ldg. Passau.

Michael Schollerer, Bauer am Kagerhof, Ldg. Kötzting.

Im Regenkreise.

Mathias Höchstetter, Zimmergesell von Bach, Herrschaftsgerichts Wörth.

Peter Kerl, Schullehrer von Bach, gleichen Ger.

Franz Reinthaler, Oekonom und Ziegler vom Ziegelhof, Landg. Eichstädt.

Jos. Ant. Wessinger, Freyherrl. v. Schleich'schen Patrimonialrichter zu Knodorf, Ldg. Ingolstadt.

Im Oberdonaukreise.

Philipp Löwenfeld, Chocolade-Fabrikant in Kriegshaber, Landg. Göggingen.

Joh. Bapt. Miller, Handelsmann zu Fischen, Landg. Immenstadt.

Benedikt Rigg, Maurermeister auf dem Hopferwald, und

Franz Xaver Eberle von Baierstetten, beide kgl. Landg. Füssen.

Joh. Seibold, Tafernwirth zu Hainhofen, Landg. Göggingen.

Im Obermainkreise.

Sebastian Eichfelder, bürgerlicher Magistratsrath und Gärtner in Bamberg.

Im Rezatkreise.

Joh. Leonh. Herboldsheimer zu Adelsdorf, k. Landg. Markt Erlbach.

Gemeinde Schwäbingen, königl. Landgerichts Nördlingen.

VII.

In Ansehung des neuen Preises für die Herrichtung ordentlicher Düngerstätten und Bereitung, dann Benützung der Güllen in einem Dorfe hat sich nur eine Gemeinde gemeldet. Da sie aber den Forderungen des Programmes noch nicht ganz genüget hat, so konnte der Preis der goldenen Vereins-Medaille à 200 fl. noch nicht zugetheilt werden. Es bleibt also dieser Preis auch für das künftige Jahr noch offen, und ist hiermit wieder ausgesetzt.

Es ist also nur zu wünschen, daß dieselbe Gemeinde und auch andere Gemeinden um diesen bedeutenden Preis im künftigen Jahre sich melden, indem sie dadurch zugleich ihren Wohlstand befördern.

VIII.

Flachs- und Hanfbau, Bereitung, Gespinnste und Leinwandfabrikation.

Nachdem keine ausgezeichneten feinen Flachs- und Hanf-Gespinnste, dann Leinwandgewebe dem Preisgerichte vorgelegt wurden, so konnte auch keiner der ausgesetzten Preise dieses Jahr vertheilt werden, und man sieht für künftiges Jahr einer um so mehr entsprechenden Konkurrenz entgegen.

IX.

Seidenbau.

Bei der geringen Anzahl der ausgesetzten Preise für die Seidenzucht, und bei der ungleich größeren Anzahl der Preisbewerber konnten auch heuer nicht alle jene Individuen mit Preisen belohnt werden, welche solche nach ihren Leistungen in diesem Industriezweige verdient hätten. Das Preisgericht sah sich daher in diesem Jahre genöthiget, die preiswürdigen Bewerber in drei Abtheilungen zu bringen:

In der ersten Abtheilung werden diejenigen ehrenvoll aufgeführt, welche bisher schon mit Preisen gewürdigt wurden, und auch heuer wieder Preiswürdiges geleistet haben, die jedoch mit ihren dießjährigen Leistungen, in Vergleichung mit den heurigen in der zweiten Abtheilung aufgeführten Preisempfängern, keinen Preis höheren Grades, als ihnen schon früher zu Theil wurde, hätten erhalten können.

Die zweite Abtheilung wird jene Preisbewerber enthalten, welchen heuer die ausgesetzten Preise zuerkannt wurden, und es muß die Bemerkung beigefügt werden, daß bei Zuerkennung der Preise die Leistungen in der Maulbeerbaumzucht als die Basis des Seidenbaues vorzugsweise berücksichtigt wurden.

Dieser Abtheilung folgt nun eine dritte über alle übrigen Individuen, welche heuer mit Preisen noch nicht bedacht werden konnten, die ihnen jedoch bei fortgesetzten Bemühungen in Zukunft sicher nicht entgehen dürften.

I. Abtheilung.

1) Benedikt Schweiger, Schuhmachermeister zu Eichstädt, welcher im Jahre 1830 den 10ten Preis mit der kleinen silbernen Medaille, im Jahre 1831 den 8ten Preis mit der doppelten und im Jahre 1832 den 5ten Preis mit der großen silbernen Medaille erhielt, hat sich auch im gegenwärtigen Jahre als ein äußerst eifriger Seidenzüchter bewährt. Er ertheilte allen Freunden der Seidenzucht mit der größten Uneigennützigkeit Unterricht, und gab ihnen Sämereien; erzielte heuer über 8000 Cocons, und pflanzte in seiner eigenen Plantage 320 Sämlinge und 180 Stecklinge, ertheilte auch der Schuljugend unentgeldlichen Unterricht, gab mehreren Kindern Eyer, und pflanzte im vorigen Jahre über 1000 Sämmlinge in den Schulgarten, wovon er 800 Stücke der Schuljugend überließ, um selbe auf die Gründe ihrer Eltern versetzen zu können.

2) Xaver Bacher, Knopfmachermeister zu Deggendorf, welcher im Jahre 1828 den 3ten Preis mit der kleinen goldenen Medaille, und im Jahre 1829 einen vollständigen Abhaspelungs-Apparat als außerordentlichen Preis erhielt, hat im heurigen Jahre einen Grund von 2 Tagwerken erkauft, auf demselben 1800 hochstämmige Maulbeerbäume gepflanzt, und weiters noch 4000 Sämmlinge gesetzt, welche er in den Jahren 1829 bis 1833 selbst herangezogen hat. Er gewann im heurigen Jahre 5 1/2 Pfd. Seidencocons, von

welchen er 26 1/2 Loth reine Seide selbst abhaspelte, und ist im Begriffe, ein Gebäude in seiner Plantage herzustellen, in welchem der Abhaspelungs-Apparat aufgestellt werden soll. Sowohl den Plan zu diesem Gebäude, als auch den Grundriß seiner Maulbeerbaum-Plantage sendete er der Seidenbau-Deputation zur Einsicht ein.

3) Ferdinand Fischer, Landrath und Gutsbesitzer zu Wettenhausen, welcher im Jahre 1830 den 11ten Preis mit der kleinen silbernen Medaille, im Jahre 1831 den 7ten Preis mit der doppelten, und im Jahre 1832 den 3ten Preis mit der kleinen goldenen Medaille erhielt, bewährte 5 Jahre hindurch eine große Thätigkeit, ein beharrliches Streben zum höheren Aufschwunge, forschendes Nachdenken zur Verbesserung und ein rastloses Bemühen, durch Thaten und Belehrung, den Seidenbau in blühenden Zustand zu versetzen. Im Laufe dieses Jahres vermehrte er seine 2 Plantagen mit 1007 Maulbeerbäumen, und besitzt nunmehr 6707 Bäume. Er veranlaßte zwei Individuen zu Anlagen von Maulbeerbäumen und Hecken, und unterstützte sie mit solchen unentgeldlich.

4) Joseph Schiedermaier, Lehrer zu Tiefenbach, königl. Landgerichts Paßau, welcher im Jahre 1832 den 4ten Preis mit der kleinen goldenen Medaille erhielt, hat auch im heurigen Jahre seinen unermüdeten Fleiß in der Seidenzucht und in Anpflanzung der Maulbeerbäume fortgesetzt. Er vermehrte seine aus 3000 Maulbeerstämmen bestehende Pflanzung um 440 Stücke, und erzog ungeachtet der ungünstigen Witterung 16,900 Seidenraupen. Hr. Schiedermaier suchte auch Andere, besonders die Schuljugend, für diesen Gegenstand zu interessiren, wodurch seine Verdienste erhöhet wurden.

Diesen reihen sich an, und verdienen vorzugsweise wegen ihres fortgesetzten Eifers und regen Strebens für die Beförderung der inländischen Seidenzucht rühmlichst und wiederholt erwähnt zu werden:

Herr Joseph Hellauer, Pfarrer zu Rattenkirchen, Landgerichts Mühldorf.

Herr Johann Georg Heller, Magistratsrath zu Nördlingen.

Herr Anton Baumeister, Lehrer zu Kriegshaber.

Herr André Samuel Schnürlein, Hospital-Kontroleur zu Fürth bei Nürnberg.

Und mehrere andere, welche ihre Leistungen noch nicht zur Kenntniß der Seidenbau-Deputation gebracht haben.

In diesem Jahre hat sich in Regensburg unter der Leitung des verdienstvollen Herrn Lieutenants Ziegler eine Aktiengesellschaft zur Beförderung des Seidenbaues gegründet, und ist als der erste Versuch im Großen von Sr. Majestät dem Könige mit Allerhöchstem Wohlgefallen aufgenommen und sanktionirt worden. Zur Aufmunterung dieses wichtigen Vereins und als öffentliches Merkmal des Königlichen Wohlwollens wurden zwei Aktien genommen, und aus dem Centralfonde für Industrie und Kultur bezahlt. Die Gesellschaft hat im heurigen Jahre 15,000 Seidenraupen gezogen, und 4 Pfd 29 Loth Seide gewonnen. Das Areal der Gesellschaft besteht gegenwärtig aus mehr als 24 Tagwerken Feldgründe, größtentheils mit Maulbeerbäumen und Hecken bepflanzt. Sie beabsichtet, mit möglichster Schonung der Bäume die Aufmerksamkeit des Publikums auf diesen Industriezweig zu richten, durch Beispiele zu belehren, und durch Anschauung, Aufmunterung und Theilnahme zu wecken und zu erwirken. Sieben weibliche Individuen haben in der Seidenraupenzucht und im Abhaspeln der Seide Unterricht erhalten. Nach dem Ausspruche des Preisgerichtes konnte die Gesellschaft im heurigen Jahre noch nicht unter die Preiswerber gezählt werden, weil sich die Leistungen dieses ersten Jahres noch auf ihren Direktor, Herrn Lieutenant Ziegler, erstrecken, welcher schon früher den ersten Preis erhielt, und dessen Verdienste hier wiederholt rühmlichst anerkannt werden.

II. Abtheilung.

Preise-Empfänger im heurigen Jahre.

1. Preis. Die große goldene Medaille mit einem Buche dem Herrn Joseph Bacher, Bürgermeister und Handelsmann zu Bogen, königl. Landgerichts Mitterfels im Unterdonaukreise.

Diesem thätigen Seidenzüchter wurde wegen seiner Maulbeerpflanzungen und Seidenraupenzucht im Jahre 1831 der dritte Preis mit der kleinen goldenen Medaille zuerkannt. Seit dieser Zeit hat er seine Pflanzungen vergrößert, und besitzt nun drei Anlagen von Maulbeerbäumen, welche sehr gut gedeihen, und deren jede mit einem Staketten-Zaune umgeben ist. Nebst diesen befinden sich in seinem Hausgarten an Hochstämmen und Hecken 1822 Stücke, wovon er heuer 722 Sämmlinge an mehrere Private abgegeben hat. Von den Blättern dieser Bäume ernährte er heuer schon eine große Anzahl Seidenraupen.

2. Preis. Die große goldene Medaille mit einem Buche dem Herrn David Thomaß, Weinhändler und Kaffetier zu Memmingen.

Dieser richtete im Jahre 1827 im dortigen Schulgarten ein Stück Land zur Maulbeerbaumsaat her, und besäete es im Frühjahre 1828 mit 3/4 Pfd. Samen. Er fuhr mit der Einsaat sowohl im Schulgarten als auf seinen eigenen Grundstücken und anderen Privatgärten fort, und erzielte dadurch ein so günstiges Re-

sultat, daß bereits im Jahre 1830 eine Umzäunung von 175 Schritten besetzt, und circa 650 Stücke zu Hochstämmen gebildet werden konnten. Von der 1828 gemachten Aussaat sind dermal mehrere 100 Hochstämme zum Versetzen in Alleen brauchbar, und es kann sofort alle Jahre eine ziemliche Parthie zu Hecken, Spalieren, Sträuchen und Hochstämmen verwendet werden. Im Jahre 1831 machte David Thomaß den ersten Versuch mit der Seidenraupenzucht, und gewann 2000 Cocons, im Gewichte 2 Pf. 30 Lth. Heuer erzielte er 2004 Stücke, im Gewichte 3 Pf. 8 Lth. und 75 Paar Cocons ließ er zur Gewinnung von Raupensamen ausbeißen. Er zeigte sowohl Erwachsenen als der Schuljugend seine Seidenraupenzucht während allen Perioden vor, und bewirkte dadurch große Theilnahme, so daß schon nächstes Jahr viele Hunderte sich mit der Seidenzucht beschäftigen werden.

3. Preis. Die kleine goldene Medaille mit einem Buche dem Schuhmachermeister Anton Meister zu Eichstädt.

Dieser hat schon vor einigen Jahren einen zwei Tagwerk großen Gemeindegrund, mit vieler Mühe und Aufwande, von Steinen gereiniget und in ein nutzbares Land umgewandelt, worauf er 430 Obstbäume, 40 hochstämmige und 250 Maulbeerbäume zu Hecken pflanzte, welche vereint einen freundlichen Anblick gewähren.

Obwohl mit häuslichen Sorgen kämpfend, hat er im vorigen Jahre auch die Seidenraupenzucht betrieben, und mehr als 3000 Cocons erzielt. Aus Sorgfalt, seinen Maulbeerbäumen durch zu starkes Entblättern Schaden zufügen zu können, und für das zukünftige Jahr selbst guten Samen zu erhalten, zog er heuer nur etwa 300 Cocons, wovon er die schönsten zur Fortpflanzung bestimmte.

4. Preis. Die kleine goldene Medaille mit einem Buche, der Demois. Franziska Fischer, Bureaudienerstochter in München.

Diese erhielt schon im Jahre 1831 wegen ihrer mit Umsicht und Kenntniß betriebenen Seidenraupenzucht den 8ten Preis mit der doppelten silbernen Medaille. Im heurigen Jahre wurde sie von der Seidenbaudeputation als Stellvertreterin resp. Nachfolgerin der nach Regensburg berufenen Seidenzucht-Lehrerin Anna Zinker ernannt. Dem zu Folge hat sie in dem ihr vom General-Comité des landw. Vereins angewiesenen Lokale, von den im Garten des Vereins stehenden Maulbeerbäumen 8 Pf. 10 Lth. Seidencocons gezogen, und daraus 1 Pf. 1 Lth. reine Seide erhalten. Sie ertheilte dem besuchenden Publikum Unterricht in der Seidenraupenzucht, und ließ es durchaus nicht an Fleiß fehlen, um ein günstiges Resultat zu erhalten. Später übernahm sie das Abhaspeln sowohl der hier gewonnenen als eingesendeten Cocons, zusammen 66 Pf., wovon 6 Pf. 24 Lth. reine Seide erzielt wurden, und sie gab nicht nur jedem Liebhaber der Seidenzucht deutlichen Aufschluß über diese Arbeit, sondern unterrichtete auch einige Mädchen, worunter sich Amalie Thimler besonders auszeichnete. Nach dem Zeugnisse Sachverständiger wurde die Zucht der Seidenraupen und die Abhaspelung der Cocons vorzüglich gut verrichtet.

5. Preis. Die große silberne Medaille mit einem Buche, dem Hrn. Conrad Speier, städtischen Hospital-Controlleur zu Windsheim im Rezatkreise.

Diesem, bekannt als einer der thätigsten und eifrigsten Beförderer der Maulbeerbaum- und Seidenraupenzucht, wurde schon im Jahre 1827 der 9te Pr. mit der kleinen silbernen Medaille zuerkannt. Seit dem Jahre 1824 hat er nicht nur mühevolle Forschungen und Beobachtungen hinsichtlich der Natur der Seidenraupen und der Seidenzucht überhaupt angestellt, sondern auch in den Jahren 1825 bis 1827 5016 Maulbeerbäume angepflanzt, und dadurch einem großen Bedürfnisse zur Betreibung der Seidenzucht im Großen abgeholfen. In den Jahren 1824 bis 1832 gewann Hr. Speier 169 3/4 Pf. Cocons, wobei er im Jahre 1827 glückliche Versuche im Freien machte. Seit mehrern Jahren haspelt er mit seiner Gattin die Seide von den Cocons, und bereitet sie zur Nähe- und Strick-Seide, wodurch mancher Nutzen gewonnen wird. In diesem Jahre hat er von 25 Pf. Cocons 3 Pf. 3 1/2 Loth reine Seide erhalten.

6. Preis. Die große silberne Medaille mit einem Buche, der Dem. Elisabeth Conrad, Kaminfegers-Tochter zu Nördlingen.

Diese zeichnete sich vorzüglich darin aus, daß sie 33000 Seidenraupen des Hrn. Joh. Georg Heller in Nördlingen, bekannt als einer der eifrigsten Beförderer der Seidenzucht, selbst gezogen, und in jeder Rücksicht vorzügliche Cocons, im Gewichte 101 Pf., gewonnen habe. Diese wurden in Regensburg von der Seidenzuchtlehrerin Anna Zinker abgehaspelt, und 8 Pf 12 Lth. reine Seide erzielt.

Elise Conrad begab sich auch zur Erlernung des Abhaspelns nach Regensburg, wo sie unter der Leitung der obenerwähnten Seidenzuchtlehrerin die erfreulichsten Fortschritte machte, und von der Direktion der Gesellschaft zur Beförderung der Seidenzucht wegen ihrer Geschicklichkeit und ihres Eifers für diesen Industrie-Zweig zur aufmunternden Belohnung empfohlen wurde.

7. Preis. Die doppelte silberne Medaille mit einem Buche, der fürstl. Hausdieners-Wittwe, Barbara Rindfleisch zu Eichstädt.

Schon seit einigen Jahren verlegte sich dieselbe mit sehr vielem Eifer auf Seidenzucht, und erzeugte jährlich, jedoch wegen Mangel an hinreichendem Futter, nur eine geringe Quantität Cocons und Seide. Im heurigen Jahre aber erkaufte sie nicht nur mit äußerster Aufopferung ihrer Geldmittel Maulbeerblätter aus der herzoglichen Plantage, sondern holte dieselben auch anderwärts, in einer Entfernung von mehreren Stunden. Durch ihren unermüdeten Fleiß und Ausdauer gelang es ihr, eine Quantität von 12,000 Seidencocons ganz guter Qualität im Gewichte 18 Pf. zu erzielen, woraus sie 1 Pf. 7 Lth. reine Seide gewann. Sie wurde von dem Stadtmagistrate Eichstädt um so mehr empfohlen, als sie nur eine äußerst geringe Pension bezieht, noch drei unversorgte Kinder hat, sohin bei sehr geringen Mitteln dennoch viel leistete.

8. Preis. Die doppelte silberne Medaille mit einem Buche, dem Bauerngutsbesitzer Andreas Kern in Haidham, kgl. Landg. Rosenheim.

Derselbe hat schon im vorigen Jahre zur Beförderung der Maulbeerbaum- und Seidenraupenzucht mit vielem Eifer beigetragen, und ist deßwegen mit dem 10ten Preise belohnet worden; er setzte seinen Fleiß auch im heurigen Jahre fort, vergrößerte seine Maulbeerbaum-Pflanzung und machte vor der Hand nur noch kleine Versuche mit der Seidenraupenzucht, um die noch jungen Bäume zu schonen.

9. Preis. Die kleine silberne Medaille mit einem Buche, dem Anton Peter Harter, Gartenaufseher zu Bellheim, Landkommissariats Germersheim.

Derselbe entwickelte eine Thätigkeit und Kenntniß nicht nur in der Obstbaumzucht überhaupt, sondern auch insbesondere in der Maulbeerbaumzucht. Er pflanzte im heurigen Jahre 400 hochstämmige Maulbeerbäume, und zog 400 Stämmchen aus Stecklingen zu Spalier und Hecken. Aus 5000 Seidenraupen gewann er 12 Pf. Cocons, und besitzt noch eine Nachbrut von 2000 Eyern; im vorigen Jahre hat er mehreren Einwohnern der dortigen und benachbarten Gemeinden, welche die Seidenzucht zu betreiben anfiengen, mit Eyern ausgeholfen.

10. Preis. Die kleine silberne Medaille mit einem Buche, dem herrschaftlichen Oberschweitzer und Oekonomiebesitzer, Martin Moosnang, zu Sandizell, im Oberdonaukreise.

Derselbe hat aus freiem Antriebe sich auf die Seidenzucht verlegt, zu diesem Zwecke, sowohl in seinem Garten, als auch in einem neukultivirten Holz- und Wiestheile gegen 300 hochstämmige Maulbeerbäume gepflanzt, und die Seidenraupenzucht in der Art betrieben, daß er heuer 6600 Cocons, im Gewichte 11 Pf., erzeugte, und die Raupen hinreichend mit den Blättern seiner gepflanzten Bäume ernähren konnte.

11. Preis. Die kleine silberne Medaille mit einem Buche, dem königl. Lehrer, Hrn. Andreas Kopp zu Bogen, Landg. Mitterfels im Unterdonaukreise.

Dieser widmete sich seit 2 Jahren mit ausgezeichnetem Fleiße der Maulbeerbaum- und Seidenraupenzucht. Zu diesem Zwecke kultivirte er einen bei'm Schulhause gelegenen ganz öden und mit Schutt und Steinen bedeckten Platz, und setzte dahin 400 Maulbeerbäume. Er ertheilte der Schuljugend Unterricht in diesem Industriefache, und zeigte ihr die Behandlung der Maulbeerbäume, so wie die verschiedenen Verwandlungs-Perioden der Seidenraupen bis zum Einspinnen praktisch. Lehrer Kopp hat daher in Erwägung der geringen Mittel, die ihm zu Gebote standen, für die Beförderung der Seidenzucht Ausgezeichnetes geleistet.

12. Preis. Die kleine silberne Medaille mit einem Buche, dem Hrn. Sebastian Anton Pacher sen., Handelsmann und ehemaligen Stadtkammerer zu Deggendorf.

Derselbe beschäftigte sich heuer mit vorzüglicher Thätigkeit mit der Seidenraupenzucht, gewann 2355 Cocons, und erhielt davon 16 Loth reine Seide. Er ernährte seine Raupen fast gänzlich von seinen selbstgepflanzten Maulbeerbäumen, welche im schönsten Wuchse stehen, und nur, weil die Bäume noch zu jung sind und das Futter für Seidenraupen in dortiger Gegend noch sehr wenig ist, war die Ursache, daß er seine Seidenzucht noch nicht weiter ausdehnen konnte.

Nachstehende verdienen wegen Fütterung ihrer Seidenraupen mit Surrogat entweder durch alle, oder nur durch einige Lebensperioden, einer besonders lobenswerthen Erwähnung.

1) Michael Duschl, Pfarrer zu Zwiesel, hat schon seit einigen Jahren sehr mühsame und fleißige Versuche mit der Seidenzucht in der sehr rauhen Gegend von Zwiesel gemacht, und ist im J. 1831 zur Entdeckung gelangt, der Wiesenbocksbart (tragopogon pratense) gebe ein untrügliches Surrogat der Maulbeerblätter ab. Er setzte seine Versuche fort, und fand, daß der vermeintliche Wiesenbocksbart die Scorzonera humilis sey, und ersterer zu dieser nämlichen Klasse gehöre. Im Jahre 1832 fütterte er über 1000 Seidenraupen ganz allein mit der Wiesen-Scorzonere, und erhielt über 900

Cocons. Auch im heurigen Jahre fütterte er über 2000 Seidenraupen mit dieser Pflanze, und gewann über 1600 Cocons. Diesem verdienstvollen Seidenzüchter würde mit Recht ein angemessener Preis zugedacht worden seyn, wenn er seine Cocons zur Einsicht mit eingesendet, und nähere Aufklärung über das ganze Verfahren gegeben hätte. Bei fortgesetzten Versuchen ist zu erwarten, daß sein Eifer gewürdiget und mit einem ehrenvollen Preise gekrönt werden wird.

2) Freifrau Anna v. Aretin, Staatsraths und Bundestags Gesandtens-Wittwe, hat sich schon mehrere Jahre in der Maulbeerbaum- und Seidenraupenzucht ausgezeichnet. Ihre Versuche, die Seidenraupen mit Garten-Scorzoneren zu füttern, gelangen ihr vollkommen, und ihre Leistungen würden unfehlbar einer hohen Auszeichnung gewürdigt worden seyn, wenn die nähere Anzeige derselben dem Preisgerichte vorgelegt worden wäre.

III. Abtheilung.

Diese enthält diejenigen Individuen, welche in diesem Jahre mit Preisen nicht bedacht werden konnten, jedoch wegen ihrer Leistungen und Bemühungen im Seidenbau theils durch begonnene und fortgesetzte Maulbeerbaumzucht, theils wegen gezogener Seidenraupen und davon erhaltener Cocons, theils wegen ertheilten Unterrichts in diesen Gegenständen sich auszeichneten, und deßhalb eine besondere ehrenvolle Erwähnung verdienen, nämlich:

Fräulein Gräfin von Törring-Guttenzell, in München.

Herr Tambosi, Kaffetier in München.

Frau Gräfin v. Waldburg Wolfegg, in Kempten.

Frau Gräfin von Aretin, Excellenz, zu Haidenburg.

Herr Offensberger, Lehrer zu Ruhpolding.

Herr Saradeth, Lehrer in der Vorstadt Au bei München.

Herr Rögg1er, Lehrer zu Frauenchiemsee.

Frau von Nagel, in München.

Katharina Herche, in München.

Frau v. Lengrieser, in München.

Herr Graf, Rechtskandidat in München.

Herr Lenner, Lehrer in Rosenheim.

Herr Holzapfel, in München.

Katharina Schmidt, zu Gehering bei Rosenheim.

Frau Ruber, Kistlermeisters Gattin in München.

Frau Katharina Karmann, Werkbaumeisters-Gattin zu Rosenheim.

Herr Löffler, Benefiziat zu Ebering.

Herr Kohler, zu Thanhausen.

Frau Conrad, Kaminfegerswittwe zu Nördlingen.

Herr Pacher sen. zu Deggendorf.

Herr Seitz, Pfarrmeßner zu Kemnath.

Herr Lötz, Bäckermeister zu Bruck.

Frau Nanette Knittel, Landrichters Gattin zu Mallersdorf.

Theresia Adam, Patrimonial-Gerichtshalters-Tochter zu Eichstädt.

Herr Brand, Pfarrer in Röttenbach.

Herr Geier, Professor in Würzburg.

Herr Stromer, k. Revierförster zu Cammerstein.

Herr Kunst, Schullehrer in Rauschenberg.

Herr Anton Maier, bürgl. Tuchmacher und Oekonom zu Bogen.

Herr Xaver Schneider, Bürgermeister in Hagenbach, Landkommissariats Germersheim.

Herr Jakob Krämer und Daniel Eichenlaub, Schullehrer zu Kandel, Landkommissariats Germersheim.

Herr Jos. Ueberreiter, zu Preying, Landg. Grafenau.

Maria Schikaneder, Lehrerstochter zu Rattenkirchen.

Auf den Antrag der Seidenbau-Deputation hat das General-Comité des landw. Vereins beschlossen, für diejenigen Schülerinnen, welche sich in Erlernung der Seidenraupenzucht sowohl, als in der Abhaspelung der Seidencocons vorzüglich ausgezeichnet haben, Aufmunterungs-Prämien, für jede eine kleine silberne Vereinsdenkmünze, zu genehmigen.

In der Lehr-Anstalt der Gesellschaft zur Beförderung des Seidenbaues in Bayern zu Regensburg haben von der Seidenzuchtlehrerin Anna Zinker Unterricht genommen, und durch Fleiß und Geschicklichkeit sich hervorgethan:

1) Sophie Kuttner, Posamentirers-Gattin.
2) Susanna Pollinger, Schneider-Meisters-Tochter.
3) Maria Freundorfer, Schuhmacher-Meisters-Tochter.
4) Babette Halluin, Kaufmanns-Tochter.
5) Lisette Rudolph, Kaminkehrers-Tochter.
6) Katharina Hallmeyer, Schuhmachermeisters-Tochter.
7) Ottilie Schwimmbeck, Bedientens-Tochter.

Sämmtliche in Regensburg.

Bei der Lehr-Anstalt der Seidenbau-Deputation in München haben sich unter der Leitung der Lehrerin Franziska Fischer ausgezeichnet:

1) Amalie Thimmler, Bedientens-Tochter, welche sowohl in der Seidenraupenzucht als in der Abhaspelung der Cocons Unterricht genommen, dabei beständig zugegen war, den Haspel dirigirte, und das Abwinden der Seide vollkommen erlernt hat.

2) Ottilie Drähne, Schloßermeisters-Tochter, und

3) Katharina Stauffer, Schneidermeisters-Tochter.

Diese Beide haben mit vielem Fleiße und besonderer Neigung zu diesem Geschäfte dem Unterrichte beigewohnt.

X.

Die Titl. Herren Beamten.

In Ansehung der Titl. Herren Beamten, welchen für ihre außerordentlichen Leistungen zu Gunsten der Landwirthschaft heuer goldene Vereinsmedaillen von dem General-Comité zuerkannt wurden, mußte bei Würdigung ihrer Leistungen vor allem in gerechten Abschlag kommen, was sie allenfalls bei ihrer Stellung und Pflicht ohnedem zu leisten schuldig waren. Wenn hier von einer besondern Auszeichnung die Rede seyn soll, so kann nur berücksichtigt werden, was die Herren Beamten, so zu sagen, gleichsam über ihre strenge Pflicht, bei außerordentlichem Eifer und Liebe für die gute Sache, mit vorzüglichem Kraftaufwande, Talenten und Glück zu Tage gefördert haben. Das Großartige, Gemeinnützige mußte den Vorrang vor den bloß Privat- und Lokalinteressen bezielenden Unternehmungen behaupten.

Nach dieser Ansicht wurde zuerkannt

die große goldene Vereinsmedaille

I.

dem k. Kammerherrn und Staatsgüter-Administrator zu Schleißheim, Frhrn. v. Ruffin, welcher

1) die Kultur des bei 2000 Tagwerk haltenden Moores daselbst unternommen hat, ein Unternehmen, das selbst ausgezeichnete Männer vom Fache als unausführbar, oder nur mittels enormen pekuniären Aufwandes für möglich gehalten haben.

In der kurzen Zeit seiner Geschäftsführung sind durch die Herstellung von circa 16000 Klafter langen Gräben, verbunden mit 11 großen Bassins oder Behältern, in welchen das Wasser mittels Stecken oder Ziehen von einfachen Schleussen nach Belieben aufgestaut, oder aus denselben abgelassen werden kann, 1200 Tagwerke bereits trocken gelegt, und die Abzugskanäle in der Art geführt worden, daß sie

a) nicht allein entwässern, sondern auch

b) mittels der Schleussen zum Bewässern, dann

c) als Wasserstraße dienen, auf welcher mittels eigends construirter kleiner Schiffe das Heu s. a. bis in die hiezu erbauten Schupfen oder Städel eingebracht, und Düngerstoffe aller Art wieder dahin geführt werden können.

Diese Arbeiten wurden aber auch mit erstaunlich geringen Kosten geführt. Der gewonnene Torf und die größere Heuärndte deckten schon diese Kosten, so daß ein besonderer Fond für die außerordentliche Leistung nicht nöthig war, und auch die budgetmäßigen Verbindlichkeiten an das Stadtärar nicht in Abbruch kamen. Gegen das Wild und das zahme Vieh ist mit eben so geringem Aufwande ein gegen 1800 Klafter langer, 5 Schuh hoher, mit Weiden bepflanzter Damm aufgeführt, eine schöne Anzahl von Tagwerken zu Versuchsfeldern umgeschaffen, und mit Kartoffeln, Weitzen Roggen, Gerste, Hanf, Erbsen, Buchwaitzen, Bohnen, Reps, Lein, Senf, Hirse, Mans, Kardendisteln rc. angebaut worden. Alle diese Früchte zeigen ein Gedeihen, und eine Ergiebigkeit, wie man sie sonst nur auf dem besten Feldgrunde sieht. — Nach vorläufigen Berechnungen werden die Kulturkosten eines Tagwerks kaum über 2 fl. zu stehen kommen, und im Durchschnitte kömmt eine Längenklafter der Kanäle, Dämme und Kessel nicht über 8 kr.

2) In Bezug auf den Feldbau hat Freyherr von Ruffin die Schleißheimer-Flur im Verlaufe eines Jahres durch Urbarmachung von ödem Waldgrunde und solcher Weide um 100 Morgen beiläufig vergrößert, dann in der Feldbearbeitung, Düngung und Fruchtfolge überhaupt, so wie durch Ersparung vieler Aufwandskosten sich verdient gemacht.

3) In Beziehung auf Viehzucht, insbesondere der Schafe und Lämmer hat sich Freiherr von Ruffin große Verdienste durch Verhütung der Krankheiten, so wie durch Anwendung zweckmäßiger, höchst einfacher Mittel beim Ausbruche derselben erworben. Die Vorurtheile, welche wegen Unheilbarkeit mancher Krankheiten auf diesem Staatsgute herrschten, sind notorisch; dem beharrlichen Fleiße des Herrn Administrators und seiner richtigen Behandlung der kranken Thiere ist es zuzuschreiben, daß die Schafheerde, wie früher nie, auf einen Stand von circa 4000 Stück (beinahe um die Hälfte höher) gebracht wurde.

II.

dem k. Landrichter zu München, Herrn Georg Ignaz Kuttner.

Derselbe hat schon als ehemaliger Aktuar bei dem k. Landgerichte Ottobeuern, vom Jahre 1804 bis 1807 mehrere Kulturgegenstände unternommen, und unter seiner Leitung ausführen lassen. In dem ehemaligen Fürstenthume Kempten hatte die Güterarrondirung (das sogenannte Vereinöden) ihre Heimath, und verbreitete

ihre vortheilhaften Folgen auch in das benachbarte Landgericht Ottobeuern, wo jedoch nur in kleinern Ortschaften von den Geometern und sachverständigen Oekonomen früher ohne besondere amtliche Theilnahme und Leitung solche Arrondirungen vollzogen wurden.

Derselbe war daher bemüht, die Arrondirungen in größern Dörfern, und überall durch amtliche Leitung nach bestimmten Normen und von höchster Stelle genehmigten Grundsätzen auszuführen, und dann dort, wo die Arrondirung noch nicht bewirkt werden konnte, die Vertheilung und Kultivirung der bedeutenden Flächen öder Gemeindegründe zu bewerkstelligen.

Unter dessen Leitung wurden vollzogen:

A. Arrondirungen ganzer Flurmarken mit Vertheilung der Gemeindegründe

1) in den Weilern Mitter- und Ober-Egg,
2) dem großen Dorfe Sontheim, wofür 7 große Güter neue Wohn- und Oekonomiegebäude in die Mitte der Güterkomplexe gesetzt wurden,
3) in dem großen Dorfe Beningen mit Versetzung und Erbauung neuer Wohn- und Oekonomie-Gebäude für 5 große Güter,
4) in dem Dorfe Schlögelsberg, und
5) in dem großen Dorfe Woringen, welches aus 124 Familien besteht, und in dessen Bezirke nach Ueberwindung bedeutender Schwierigkeiten 16 Bauernhöfe in Mitte ihrer Besitzungen neue Häuser und Oekonomiegebäude erhielten, bei 2463 Jauchert an Aeckern und Wiesen mit bestem Erfolge arrondirt, und bei 144 Jauchert Gemeindegründe vertheilt und kultivirt wurden.

B. Vertheilung der Gemeindegründe

in den großen Dörfern
Erkheim,
Eck an der Günz,
Niederrieden, und
Westheim.

Als königl. Landrichter in Laufen hat derselbe von 1817 bis 1829 durch unermüdeten Eifer und durch wohlangewendeten Einfluß auf die Amtsangehörigen nachstehende größere Kultur-Unternehmungen glücklich ausgeführt.

Es wurden Güterarrondirungen in Warisloh und Linden, an Aeckern und Wiesen aus mehr als 100 Parcellen bestehend, im Gesammtbetrag von 90 Tagwerken 72 Dezimalen, in Schnapping bei 66 Tagwerken in 70 Parzellen bestehend, und in dem Weiler Froschham bei 175 Tagwerke in 200 Parzellen vollzogen; ferners wurden zu Stande gebracht:

Gemeinde-Gründeabtheilungen, und zwar:

1) die im Jahre 1824 von der Gemeinde Triebenbach der Hofmarksherrschaft um 2000 fl. abgekauften Auen, per 218 Tagwerk, wurden im Jahre 1827/28 unter 43 Theilnehmer in 2 Abtheilungen zur allgemeinen Zufriedenheit vertheilt, und größtentheils kultivirt.
2) Die im Jahre 1822 von der Gemeinde Kulbing durch Vergleich mit der k. General-Salinen-Administration erworbenen Filze, Fröschelmoos, Kulbingerfilz und Eschelbacherschachen, per 230 Tagwerk, wurden unter 9 Theilhaber vertheilt, Abzugsgräben gezogen, und die Antheile großentheils schon kultivirt.
3) im Jahre 1826 wurde das Saaldorfer- und Sillersdorfer-Moos von 395 Tagwerk unter die Bewohner von Saaldorf, Sillersdorf, Berg und Kemnathen vertheilt, und es macht die Kultur derselben die erwünschtesten Fortschritte.

C. Die Abschaffung der Brache wurde in dem Arrondissement der Dörfer Lampoding, Kothaich, Nübing, Thal, Kolla, Rott, Kienhausen, Henhart, Stockach, und Schönram, so wie auf der Flur des Dorfes Saaldorf von 55 Familien, und der anliegenden Weiler Breitenloh, Stützing und Sillersdorf zu Stande gebracht.

D. Ueberdieß hat Hr. Landrichter Kuttner durch zahlreiche Gutsausbrüche viele Familien aus drückender Schuldenlast gehoben, eine große Fläche vernachläßigten Grundes sorgfältigerer Benützung wieder erworben, und zur Vermehrung des Besitzstandes der Kleinbegüterten Gelegenheit gegeben.

E. Derselbe hat die Kultur des Abtsdorfer-Mooses durch sorgfältige Aufsicht auf Offenhaltung der Abzugs-Gräben befördert: zur Tieferlegung des Wagingersees Vorarbeiten unternommen, deren Vollzug durch seine Versetzung unterbrochen wurde, auf zweckmäßige Verbesserung der landwirthschaftlichen Gebäude eingewirkt, und allenthalben mit Energie, namentlich durch strenge Aufrechthaltung der Dienstbotenordnung, den Hindernissen der Landwirthschaft entgegengestrebt.

F. Auf dessen Betreiben und unter dessen beständiger Mitwirkung wurden endlich die Vizinalstrassen von Tittmoning nach Traunstein, und von Oberteisendorf nach Achthal und Siegsdorf neu angelegt, Obstbaum-Alleen an alle Staats- und Vizinalstrassen gesetzt, und die Verbindungswege im guten Zustande erhalten.

G. Er hat einen Lokal-Armenfond für die Stadt Laufen und einen Armen- und Schulfond für die Gemeinde Triebenbach begründet; zu Taching, Leobendorf, Wonneberg, Oberteisendorf, Weildorf und Neukirchen neue zweckmäßige Schulhäuser erbaut, und jene in Waging, Thundorf und Kirchstein wesentlich verbessert.

Durch diese Unternehmungen hat sich Herr Landrichter Kuttner ein bleibendes dankbares Andenken bey sämmtlichen Bewohnern des Landgerichtsbezirkes Laufen gegründet.

Gegenwärtig als Vorstand des k. Landgerichts München hat derselbe im heurigen Jahre nachstehende 2 Arrondirungen vorgenommen:

1. Die Gemeinde Pasing mit 74 Häusern besitzt außer den beschränkten Wiesplätzen bey den Häusern und den circa 230 Tagwerken einmädigen schlechten, und kaum zu kultivirenden Wiesen im sogenannten Dachauermoose 2 Stunden von da entfernt äußerst geringen Wieswachs. Dieß nöthigte die Großbegüterten, guten Dünger in der Stadt München zu kaufen, ihre Aecker zu verbessern, und dadurch sich in den Stand zu setzen, für ihr Vieh Klee bauen zu können. Zur Deckung der Auslagen für diese Verbesserungen wurden die Brachfelder immer mehr und mehr angebaut, und seit 3 Jahren die Brache gänzlich eingestellt. Durch diese Aufhebung wurde aber dem Weidetrieb ein großer und nahrhafter Bezirk entzogen, und derselbe ausschliessend auf die beyden Gemeindehalden und auf die vertheilten Gemeindehölzer beschränkt. Hierdurch wurde bey den Kleinbegüterten die Ansicht erregt, daß die Gemeindegründe zunächst nur den Großbegüterten dienen, und hievon die Kleingütler einen verhältnißmäßigen Nutzen nicht mehr ziehen können. Sie verlangten daher die Vertheilung der Gemeindegründe, nämlich:

   1. der Haide auf der Aubinger Seite rechts der Landstraße, von 283 Tagwerk 88 Dezimalen, und

   2. Der Haide links der Straße von Pasing bis Freyham, mit 150 Tagwerk 33 Dezimalen, worauf aber Herr Graf v. Yrsch zu Freyham, auf einer ausgemarkten Breite nach der ganzen Länge bis zur Würm den Schaftrieb und das Weiderecht hat.

Die Großbegüterten waren aber mit dieser Vertheilung nicht verstanden, und gaben vor, daß die Stallfütterung nicht ohne großen Gefahren von Viehkrankheiten wegen den niedern, kleinen und zu kurzen Stallungen eingeführt werden könne. Doch liessen die Gemeindeglieder die Frage der Vertheilung auf die Untersuchung von Sachverständigen ankommen, deren Erklärung neuerliche Erörterungen veranlaßte.

Nach vielen Bemühungen gelang es endlich dem Herrn Landrichter Kuttner einen Vergleich zur allgemeinen Zufriedenheit dahin zu Stande zu bringen, daß von der ersten Haide von 283 Tagw. 43 Tagw. vertheilt wurden:

an die Schule	6	Tagwerk,
an 21 Gemeindeglieder, an jedem	5	„
an 1 Gemeindeglied . . .	4	„
an 2 Gemeindeglieder, an jedem	2	„
an 5 Gemeindeglieder, an jedem	1	„
ferners an die hohe Guts-Herrschaft, auf Verlangen	20	Tagwerk,
und dem Hrn. Benefiziaten . .	5	Tagwerk,

Der übrigbleibende Theil von diesem Grunde und die zweyte Gemeindeweide mit Einschluß des Freyhamer Schaftriebes, nebst fortbestehender Servitut, bleibt den übrigen in die Vertheilung nicht gestimmten Gemeinde-Gliedern als gemeinschaftlicher Weidegrund.

Die übrigen noch vorhandenen zur Theilung nicht geeigneten Holz- und andere kleine Gemeindeflecken nebst dem Kiesgruben-Platz bleiben fortan Eigenthum der ganzen Gemeinde.

Auch einige Großbegüterte zu Freymann haben den Antrag gestellt, ihre Besitzungen in der Flurmark Freymann zu arrondiren, um einen seit mehr als 20 Jahren rege gewordenen Wunsch zu erfüllen, und dadurch zugleich verschiedene in der Gemeinde wegen theilweisen Tauschen und unterbrochener Viehweide entstandenen Uneinigkeiten zu beseitigen.

Der reine mit Milde und Ernst gemachte Vortrag des Hrn. Landrichters Kuttner brachte selbst die blos aus Eigensinn ihrem eigenen Vortheile und der Verbesserung ihrer Besitzungen widerstrebenden Köpfe zur völligen Beruhigung, so daß nun durch denselben die vollkommene Arrondirung der Felder, Wiesen, und des Waldes zur vollkommensten Zufriedenheit aller Betheiligten hergestellt ist. Es wurde hierbey angenommen, daß weder bey den Aeckern, noch bey den Hart- oder Holz-Gründen hinsichtlich der Bonität ein Unterschied bestehen soll; daher wurden die verlassenden und die zu empfangenden Aecker und Hartgründe lediglich nur nach dem Flächenmaße, mit Beseitigung jeder Bonitirung oder Abschätzung behandelt. Die Gemeindegründe wurden ebenfalls zur Vertheilung und Arrondirung gebracht. Anstatt der zerstreuten Gründe erhielten nun die Gemeindeglieder ihre Antheile in arrondirten Complexen.

Der Bezirksgeometer, Herr Karl Ignatz Seitz erwarb sich bey dieser Vermessung, so wie bey jener in Pasing, Verdienste.

Durch diese Arrondirung wurde schon bey den benachbarten Ortschaften der Wunsch rege, diesem Vorbilde baldigst nachzufolgen, was die öden Steppen der Münchner-Gegend, ungeachtet der seichten Erdschichte bald in blühende Fluren verwandeln würde.

III.

Dem Herrn Rentbeamten Hacker zu Ebersberg im Isarkreise.

Einige Bewohner des Dorfes Weissenfeld hatten sich schon seit einigen Jahren entschlossen, zur Beseitigung der vielen Streitigkeiten, die wegen der stattgehabten Weidenschaft unter ihnen entstanden sind, eine allgemeine Arrondirung ihrer Gründe durchzuführen. Die vielen Hindernisse, die einem solchen Unternehmen im Wege stehen, konnten sie jedoch nicht besiegen, und nahmen deßhalb die rentämtliche Hilfe in Anspruch. Herrn Rentbeamten Hacker, der sich schon bisher durch die Zehentfixirungen und Gütereignungen auszeichnete, gelang es, durch zweckmäßige Einleitung, Umsicht und Mühe, diese Arrondirung von 700 Parzellen mit 1341 Tagwerk 14 Dezimalen verdienstvollest so vorzubereiten und mit allgemeiner Zufriedenheit in vollen Stand zu stellen, daß sie von dem k. Steuerrevisor Herrn von Khistler in Plan gelegt, und ihrer Vollendung zugeführt werden konnte.

Herr v. Khistler hat sich dieser bedeutenden Arbeit unentgeldlich unterzogen, und sein Bemühen verdient um so mehr ehrenvoll erwähnt zu werden, als derselbe auch schon früher eine Arrondirung in Ottendichl k. Landgerichts München auf ähnliche Art ausgearbeitet hat.

Auch die Bemühungen des Gemeindevorstehers Johann Zerndl von Weissenfeld, bey Ausführung dieser Arrondirung, verdienen rühmliche Erwähnung.

IV.

Dem Herrn Ritter v. Kern, k. b. Rath und adelich v. Hazzi'schen Patrimonialrichter in Oelkofen, k. Landgerichts Ebersberg im Isarkreise.

Als derselbe i. J. 1824 als Patrimonialrichter in Oehlkofen angestellt wurde, war in Oehlkofen, Eisendorf und Hirschbichl alles in einem verwilderten Zustande; es bestanden noch die sogenannten Tratten, wilde Brache, und die dadurch benöthigten Fallthore (Gatter), Hohlwege und elende Fahrtwege auf einer Strecke von circa 2 Stunden; man mußte überdieß durch Bäche fahren, und die Bewohner dieser Gegenden konnten ihre landwirthschaftlichen Produkte sohin nicht absetzen. In der Lorenzenberger-Flur waren auch noch die sogenannten herrschaftlich zugegebenen Gnadenhölzer in gemeinschaftlicher Benützung, was nicht nur eine unverzeihliche Holzverschwendung war, sondern auch manigfaltige, wohl gar thätliche, Reibungen der Unterthanen unter sich herbeyführte.

Die Ansiedelungen und Gründe-Arrondirungen wurden im höchsten Grade erschwert; dagegen herrschten Freynächte- und Zügellosigkeit der Dienstbothen, und häufiger Bettel. Erst im Jahre 1827, als der Herr Staatsrath v. Hazzi Gutsherr von Oelkofen wurde, gieng Heiterkeit und Leben über die verwilderten Fluren und Umgebungen auf; denn sein rastloses Bestreben und seine Kostenanswände zum Frommen seiner Hintersassen, spornten bey dem Beamten Eifer und Thätigkeit an; die gutsherrlichen Winke und Aufträge wurden auf's beste befolgt, und ihre reinen, wohlthätigen Absichten, obwohl nicht ohne vielen Verdruß ꝛc. auf folgende Weise durchgeführt:

1. Zuerst bewirkte er die Aufhebung der wilden Brache in der ober- und unteröhlkofner Flur, worauf diesem Beyspiele die Bewohner von Eisendorf, Lorenzenberg, und Bach von selbst folgten. Hierauf wurde die Stallfütterung eingeführt, und nun verschwanden die Fallthore von selbst. Derselbe konnte jetzt mit Abgrabung der Hohlwege und Herstellung eines ordentlichen, an manchen Plätzen zu 12 bis 15 Schuh breiten Fahrtweges durchsetzen, und ließ über die Bäche ordentliche Brücken bauen, so daß jetzt ungestört und mit großen Lasten der Verkehr von Grafing nach Lorenzenberg, und von da über Aßling nach Rosenheim, so wie auch von Lorenzenberg über Eisendorf und Oberöhlkofen nach Grafing auf München betrieben werden kann, und zum größten Nutzen auch betrieben wird. Ferners legte derselbe eine breite Fahrstraße durch die sogenannte Zitterin über Unterölkofen nach Straußdorf an, und von da eine andere in gerader Richtung zu dem sogenannten Mühlhaagberg.
2. In Hirschbichl wirkte derselbe mit, die von dem thätigen k. Herrn Landrichter Höß in Ebersberg projektirte Straße unter Aufopferung eines Waldtheiles von Seite des Gutsherrn anzulegen, so daß nunmehr die schönste Verbindung von München über Grafing und Tegernau durch Hirschbichl nach Rott hergestellt ist.
3. Der Gutsherr wollte, daß auch in Unteröhlkofen zunächst dem Schlosse, die Leerhäusler sich Kühe halten, und auf den zum Theil entbehrlichen, und zum Theil zu entfernt liegenden Gründen Ansiedelungen entstehen sollten. Diese Aufgabe wurde dadurch gelöst, daß einige Häusler zu ihren Wohnungen herrschaftliche Gründe erhielten, die vorher öde, jetzt den reichlichsten Graswuchs, Früchte und Gemüßarten liefern. Herr v. Kern war auch so glücklich, für die entfernten Gründe 3 Ansiedler, worunter ein Gewerbsmann ist, aufzufinden, so daß jetzt 3 niedliche Häuser ganz gemauert und in der angenehmsten Lage sich vorfinden.
4. Herr Staatsrath v. Hazzi erkaufte den, eine vier-

tel Stunde vom Schlosse Oelkofen entfernten Franzlhof zu Aiterndorf, und erweiterte dadurch seine Oekonomie vorzüglich durch Ausstockung eines Waldes, welcher jetzt zu einem Felde umgewandelt ist. In Aiterndorf befinden sich nur mehr 3 Gutsbesitzer, welche ihre Feldungen auf eine unbeschreibliche Weise so durcheinander hatten, daß 39 Grundstücke, theils von kleinerem, theils von größerem Flächeninhalte, alle zerstreut, von jedem Gutsbesitzer bebaut wurden. Daher mußte man auf den Gründen des Nachbars einkehren, ja auf seinen Aeckern sogar fahren. Diesen Mißstand wollte Herr Staatsrath zu seinem und der Nachbarn Vortheil entfernen, und vertraute seinem Beamten den Entwurf und die Ausführung der Arrondirung an. Es war schwer, die beyden Nachbarn von dem Wohle dieser Arrondirung, von ihrem eigenen Vortheile und Nutzen, und von dem Nichtverluste an Flächeninhalte zu überzeugen. Erst als vom Hrn. v. Kern alle Grundstücke in Plan gelegt, und mit drey verschiedenen Farben bezeichnet waren, sahen sie nun das Bunte und Abgeschmackte selbst ein, und nahmen den Vorschlag an. Nach gemachter Berechnung und Besichtigung wurde nun die Arrondirung, gleichwohl für einen Nachbar mit einer Gelddaraufgabe von Seite des Gutsherrn, bewerkstelligt und vermarkt.

5. Durch den Ankauf des Franzlhofes in Aiterndorf, und sohin durch die Erweiterung der Landwirthschaft mußte nothwendig der herrschaftliche Viehstand, der jetzt weit in der Gegend herum der beßte genannt wird, vermehrt werden. Mit der Vergrößerung der nun benöthigten Stallungen beauftragt, stellte Herr v. Kern in kurzer Zeit einen bequemen, hellen, luftigen, ganz gemauerten und mit steinernen Baren versehenen Stall für das Altvieh in Oelkofen, und einen eben solchen in Aiterndorf für das Jungvieh und die Schweine, mit dem gemäßigsten Aufwande her. Zur besondern Trocknung der Mauer wurde die vom Beamten erprobte nachhaltige Maxime, vor 1 oder 2 Jahren die Gebäude nicht zu verwerfen, und herabzuputzen, eingeführt, und nun bey allen neuen Gebäuden nachgeahmt.

6. Auf den Mooswiesen, ehehin mit Schilf bewachsen, ließ der Beamte Abzugsgräben machen, und führte durch Herstellung von einer Wuhr und den nöthigen Vorrichtungen die Wiesenwässerung ein, so daß jetzt der schönste Graswuchs, folglich eine schöne Heu- und Grumet-Aerndte erzielt wird.

7. Das schwerste Geschäft für den Beamten war die Vertheilung der herrschaftlichen Gnaden-Waldungen in der Lorenzenberger-Flur an 20 Betheiligte, theils Groß- theils Kleinbegüterte. Durch amtliche Anstrengung, und besonders dadurch, daß der Gutsherr auf seine Benützungsrechte in diesen Waldungen zum Frommen seiner Grundholden verzichtete, kam die Vertheilung zu Stande; es wurden die Gränzlinien gehauen und verpflockt, und jetzt herrscht Ruhe und Frieden in den ehehin aufgeregten Gemüthern.

8. Dem Bettel und Müßiggange wurde dadurch gesteuert, daß der alles umschaffende Gutsherr, Herr Staatsrath v. Hazzi, bey seinen vielseitigen gemachten Anlagen der niedern Klasse von Menschen mit beträchtlichem Kostenaufwande Verdienst gab. Nebstden handhabte der Beamte die streugste Polizey, vorzüglich in Beherbergung der Reisenden und Bettler.

Die Dienstboten wurden dadurch von vielen Lastern abgehalten, daß der Beamte auf die Verordnung über das Dienstboten-Wesen genaues Augenmerk hatte, den Wirthen die Freytänze gänzlich abstellte, und nur bey Hochzeiten und Kirchweihen Tanzmusik bis 11 Uhr Nachts erlaubte.

9. Die Entwässerung des oben erwähnten Eisendorfer-Sees war äußerst schwierig. Der Gutsherr ließ von dem thätigen Steinhauer Johann Kretschmair durch den Berg bis an die sogenannte Hennenleuthen durchgraben, und so das Seewasser abzapfen. Die Gränzbestimmung, Ausgleichung und förmliche Trockenlegung dieses See's hatte hierauf der Beamte durch die vielfältigen Versuche, deutliche Darstellung und Augenschein glücklich zur Zufriedenheit aller Betheiligten hergestellt. Nach Verpflockung der Gränzen und Ziehung der Gränzgräben wurde ein Hauptkanal und über 15 Nebenkanäle zu 1320 Klafter, alle in Spitzwinkeln gezogen, was zur vollen Entwässerung sehr beytrug. Dadurch senkte sich der See, nun vielmehr Moor, über 4 Schuh, und die hierauf entstandenen, mehrere 1000 sogenannte Sachrannhügel ließ der Beamte durch eine besondere eiserne Maschine (eine umgekehrte, vielmehr liegende Säge ohne Zähne, mit 2 gerade stehenden Heften versehen) abschneiden, die Moorklotzen verbrennen, die Asche derselben ausstreuen, und die Flächen mit Grassamen besäen. Das Resultat ist jetzt schon sehr erfreulich, indem nun diese große, ebene und fruchtbare Wiese (dermalen Eisendorfer-Wiese genannt) gegenwärtig schon das herrlichste Futter an sehr vielem und guten Heu und Grummet, gegen 20 bis 30 Fuder, abwirft.

Die kleine goldene Vereinsmedaille.

V.

Dem Herrn Theobald Fürst, Actuar bey dem gräflich Kastellischen Herrschaftsgerichte Rüdenhausen im Rezat-Kreise.

1. Hat sich derselbe als Referent in den Zehendsfixirungs-Angelegenheiten, mit Fixirung der Zehenden beschäftigt, und es gelang seinen Bemühungen, den Getreidzehend zu Obereissensheim und Eichfeld mit dem k. Aerar und jenen zu Krautheim mit dem Herrn Grafen v. Schönborn zu fixiren.

2. Hat sich derselbe als Referent in Gemeinde- und Stiftungs-Angelegenheiten bemüht, die Gemeinde-Schulden zu vermindern, so daß solche auch wirklich von 27,775 fl. auf 23,569 fl. herabkamen, und die sämmtlichen Capitalien in 4 procentige umgewandelt wurden; daß in Wiesenbronn ein Schuldentilgungsfond von 500 fl. gebildet wurde, und daß sich auch in einigen Jahren die Gemeinden Greuth und Kastell schuldenfrey machen werden.

3. Beschäftigte sich derselbe mit Gemeindheits-Theilungen angelegentlichst, wodurch den Gemeinden eine jährliche Revenue zur Bestreitung der Gemeinde-Ausgaben gesichert, und ihre noch vorhandenen Oedungen gänzlich kultivirt worden sind.

4. ließ sich derselbe die Fortsetzung und Beendigung der Vizinalstraße von Rüdenhausen nach Kastell und Enzlar sehr angelegen seyn.

5. hat Herr Actuar Fürst die Lokal-Armenfonds durch strenge Controlle seit 4 Jahren um 400 fl. theils vermehrt, theils neu gebildet, und auch einen Distrikts-Armenfond gebildet, der sich mit dem Jahresschluß schon auf 100 fl. belauft.

6. Speziell machte sich derselbe um das Wohl der Gemeinde Eichfeld sehr verdient. Die Gemeindekassa war da sehr erschöpft, und die Einnahmen reichten nicht hin zur Bestreitung der jährlichen Ausgaben. Diese Gemeinde hatte aber noch eine große Strecke unkultivirten Landes, und auf Anregung des Hrn. Actuars Fürst und durch dessen Bemühungen als Referent der Sache ist es gelungen, daß die ehemals verpachteten sowohl, als die noch unkultivirten Grundstücke vermessen, und unter die 95 Gemeindeglieder gegen einen jährlichen Canon von 4 fl. in die Gemeindekasse vertheilt worden sind. Hiedurch hat nun von den 95 Gemeindegliedern jedes 2½ Morgen Feld erhalten, und die Gemeindekassa hat eine ständige Einnahme von 380 fl. gewonnen.

Diese Grundstücke wurden nun, da der Boden meist gut ist, so kultivirt, daß mancher von seinem Antheile blos für Gerste schon 50 bis 60 fl. erhalten hat. Das Nützliche dieser Vertheilung fühlen hauptsächlich die minder begüterten Einwohner, die bloßen Hausbesitzer ohne Güter, deren Nahrungsstand hiedurch bedeutend erhöht und gesichert wurde.

Als diese Gemeinde von dem k. Landgerichte Volkach ihre Kriegsentschädigung von circa 4000 fl. erhielt, wollten die meisten Einwohner, daß diese Gelder vertheilt werden sollten. Allein, Hr. Actuar Fürst stellte das Nützliche vor, wenn damit vor allem die Gemeindeschulden getilgt, und zwey nothwendige Requisiten in der Gemeinde angeschafft würden.

Seinen Bemühungen gelang es, daß der Vorschlag angenommen wurde, und nun ist die Gemeinde schuldenfrey, und besitzt eine schöne große Feuerlöschmaschine und eine Flachs- und Hanfdörre außerhalb des Orts; wodurch so viele Feuersgefahr vom Orte abgewendet worden ist.

Ueberhaupt hat sich derselbe alle Mühe gegeben, das gemeine Beßte zu befördern, die Landwirthschaft empor zu bringen, die Kultur zu vermehren, und zur Ortsverschönerung und Obstbaumpflanzung anzueifern.

VI.

Dem Herrn rechtskundigen Magistratsrath Lorenz Schmid zu Ingolstadt im Regenkreise.

Derselbe erhielt bey dem Central-Landwirthschafts-Feste von 1831 schon als ausgezeichneter Oekonom den 2. Haupt-Preis in der Kultur, und zeichnete sich nun auch als Beamter durch besondere Leistungen zum Frommen der Landwirthschaft, dieser vorzüglichen Nationalangelegenheit aus.

Herr Rath Schmid nahm

1. an dem dortigen Kultur-Kongresse bisher nicht nur äußerst thätigen Antheil, sondern war auch stets mit allem Eifer bemüht, durch eigene Anstrengung das Nützliche der rationellen Landwirthschaft anschaulich zu machen.

2. Gleiche Vorliebe bewies derselbe in seiner Theilnahme an dem im Jahre 1829 gebildeten Bezirks-Comité für die Beförderung der vaterländischen Pferdezucht, und stellte den ersten Antrag zur Errichtung des nun seit 1831 bestehenden jährlichen Pferdemarktes zu Katharinaberg k. Landgerichts Ingoldstadt.

3. In seiner Sorge zur genauen Aufrechthaltung der Kulturgesetze war Herr Rath Schmid auf jede mögliche Weise zu wirken ehrenvoll bemüht.

4. erzielte er im Jahre 1825 durch sein Referat den Vollzug einer zweckmäßigen Eintheilung der Flurbezirke, die an den Gestaden der Donau um so schwieriger ist, als sich das Strombeet immer verändert.

5. von 16 großen, zu den dortigen Stiftungen mit grund- und lehenherrlichem Verbande gehörigen Gütern wurden seit 1821 durch Herrn Rath Schmid als Referenten und Respizienten in Stiftungsangelegenheiten die ihm zugetheilten Aufnahmen der Güterschätzungen und Herstellungen der Abgaben-Umlagspläne geleitet und mit aller Umsicht vollendet.

6. Auf dessen Vorschlag bezieht der dermalige Thierarzt Friedrich Walter von dort einen fixen Gehalt von jährlichen 80 fl., während die früheren nur 10 fl. aus dem Stadtkammerfonde erhielten, und da demselben noch neben dem Ertrag seiner freyen Praxis auch circa 120 fl. für die Funktionen der Fleisch- und Viehbeschau als Tantieme jährlich vom Stadtmagistrate ohnehin zugewiesen wurden, so geschah dadurch ein weiterer Schritt, die Subsistenz eines Veterinärarztes dort vollkommen zu sichern, und die alten Vorurtheile zu bezwingen, welche oft noch mit großem Aberglauben gepaart, viele Oekonomen zum größten Nachtheile der Viehzucht umgarnen.

7. Herr Rath Schmid nahm thätigen Antheil an der vom Herrn Landrichter Gerstner eingeleiteten Herstellung von Obstbaum-Alleen an den Landstraßen durch mit Sorgfalt bewirkte Pflanzung von 359 Obstbäumen an der Regensburger-Landstraße.

8. Gleichen lobenswerthen Eifer bewies derselbe bey der Herstellung eines guten Fahrweges nach dem Weiler Kothau, wohin die Passage vorhin beynahe unpassirlich und im Winter selbst lebensgefährlich war. Auch wurde durch dessen kräftige Bemühung eine bequeme, gemauerte Brücke auf dem Fahrwege nach dem Dorfe Etting über den Augraben, gemeinschaftlich von den Kommunen Ingolstadt und Etting, hergestellt.

9. Durch dessen Vortrag und Bemühung wurde das für kranke Dienstboten und Handwerksgesellen gegründete Institut, welches durch die Stürme der Zeit beynahe gänzlich erloschen war, wieder höchst dankenswerth in's Leben gerufen, und neben der genauen Sorge für Beobachtung der Dienstbotenordnung zur höchsten Vervollkommung emporgebracht. Diesem Kranken-Sicherungsverbande sind nunmehr 1870 Individuen gegen eine quartalweise Entrichtung von 13 kr. per Kopf einverleibt.

10. Eben so wurde im Jahre 1827 eine Dienstbothen-Sparkassa errichtet, in welcher bereits 99,472 fl. 17½ kr. eingelegt sind.

11. Trug derselbe vorzüglich viel zum Entstehen, Aufblühen und zur Erhaltung der Kolonie Brunnenreuth bey.

Ueberhaupt wurde mit dessen Mitwirkung als bereits 12jähriger Magistratsbeamter so manches Nützliche und Gute lobenswerth ausgeführt.

VII.

Einer ehrenvollen Erwähnung wurden würdig erachtet:

1) Herr Landrichter Knittel zu Mallersdorf im Regenkreise. Demselben bezeugte die königl. Regierung in Regensburg, daß er sich um seinen Bezirk durch Herstellung von Feuerlöschmaschinen und Vizinalstrassen, so wie um Beförderung der Obstbaumzucht ausgezeichnete Verdienste, und daher Anspruch auf öffentliche Anerkennung erworben habe. Die Verdienste des Herrn Landrichters würden noch eine größere Würdigung erlangt haben, wenn den Forderungen des Programms gemäß alle Thatsachen aufgezählt, und mit speziellen Belegen ausgerüstet gewesen wären, welches bei einem künftigen Falle noch geschehen kann.

2. Der fürstliche Stadt- und Herrschaftsrichter Herr Bauer zu Oettingen im Rezatkreise, Vorstand eines nach der neuesten Volkszählung von diesem Jahre aus 12,000 Selen bestehenden Gerichtsbezirks.

Derselbe hat im Jahre 1832 nicht nur die Abtheilung von Gemeindeweiden zu Niederhofen, Erlbach und Nittingen, sondern auch im vorhergehenden Jahre die Kulturprozesse mit den Gemeinden Schopflohe und Herblingen durch Vergleich zu Stande gebracht, und respective erlediget, die Vizinalstrassen von Oettingen nach Wemdingen, nach Auhausen und nach Fremdingen, welche sehr weit herabgekommen waren, durch seine eifrige und unermüdete Einschreitung in einen sehr guten Stand nach technischer Vorschrift hergestellt, und es wird fortwährend an der Herstellung der Vizinalwege im ganzen Gerichtsbezirke gearbeitet.

Derselbe hat an sämmtlichen königlichen Strassen sehr gute und brauchbare Obstbäume gepflanzt, und ist stets auf die Erhaltung derselben besorgt.

Beinahe in jedem Dorfe befindet sich ein approbirter Huf- und Waffenschmid, und in der Stadt Oettingen ein geprüfter Thierarzt.

Der Herr Amtsvorstand hält auch viel auf Sittlichkeit und strenge Polizei.

Es sind im vorigen Jahre in der Stadt Oettingen 14 neue Aufnahmen und Heirathen, und auf dem Lande 56 Aufnahmen und Heirathen befördert worden.

Die Fluren werden nicht durch Einzäunungen, sondern durch Aufstellung von Feldhirten gegen Beschädigung von Wildfrevel geschützt.

Es ist in jeder Schulgemeinde ein Schulgarten zum Unterricht der Jugend errichtet. Durch dessen thätige Bemühung wird ein ganz neues Schulgebäude zu Fremdingen, welches einen Kostenaufwand von 2500 fl. verursacht, künftiges Frühjahr errichtet; die Verhandlungen hierüber sind bereits vollendet und genehmiget.

Im Jahre 1832 sind acht Güterzertrümmerungen befördert und realisirt worden.

Dieser würdige Herr Beamte fährt demnach fort, in seinen Dienstverhältnissen zum Frommen der Landwirthschaft zu wirken, wie er es in seinen früheren Dienstverhältnissen gethan hat; denn er wurde schon zweimal mit der großen silbernen Vereinsmedaille beehrt, und verdient alle Anerkennung seiner bleibenden lobenswerthen Leistungen.

3. Der fürstlich Leiningen'sche Revierförster, Herr Madler zu Miltenberg im Untermainkreise.

Derselbe hat sich durch vielfältige mit bestem Erfolge gekrönte Waldkulturen unter vollkommener Zufriedenheit und Einverständniß der Gemeinden ausgezeichnet, nicht minder durch schwierige Gränzberichtigungen.

Die Gemeinde Bürgstadt bezeugt ferner, daß Herr Madler ungeachtet beschränkter Besoldungsbezüge von der Gemeinde weder Besoldung noch Diäten für seine Administration der Gemeindewaldungen erhält, dessen Leistungen sonach im gemeinheitlichen Forstkulturswesen lediglich als ein besonderes Verdienst seines Eifers zu betrachten sey.

XI.

Gemeindevorsteher.

Für die vorzüglichsten Verdienste der Vorsteher der Ruralgemeinden um die Beförderung der Landwirthschaft hat das Preisgericht auf gemachten, durchaus auf amtliche Zeugnisse gestützten Vortrag die große silberne Vereinsmedaille folgenden Konkurrenten zuerkannt:

1. Preis. Michael Schmid, Gemeindevorsteher in Stoffen, königl. Landgerichts Landsberg. Diesen Mann ehret eine 37jährige Dienstleistung als Gemeinde-Schreiber, Steuer-Vorgeher, Stiftungs-Pfleger, Amann und Vorsteher, in welch' langer, oft bedrängter Zeit er für das Wohl seiner Gemeinde unermüdet wirkte, unangenehme Mißverständnisse und Streitigkeiten zwischen den Gemeindemitgliedern friedlich beilegte, als Freund der Kultur seine Mitbürger durch Wort und That aufmunterte, die Vizinalwege nach Pflugdorf, Lengenfeld, Pitzling und Landsberg anlegte, und unterhielt, und das in ihn gesetzte Vertrauen, weder von Seite seiner Gemeinde-Angehörigen noch seiner Amtsvorgesetzten, laut vorliegenden Zeugnissen, nie mißbrauchte; welche Eigenschaften im Zusammenhalte mit seiner langjährigen Dienstzeit ihn des Ersten Preises würdig machen.

2. Preis. Anton Pruntner, Gemeindevorsteher von Pocking, königl. Landgerichts Griesbach im Unterdonaukreise. Das gerichtlich bestätigte Zeugniß der Gemeindeverwaltung schildert diesen Vorsteher als einen umsichtigen, rastlosthätigen Mann, der sich seit 30 Jahren, welche Zeit hindurch er diese Gemeinde als Dorfführer, Steuer-Vorgeher, Amann, und endlich Ortsvorstand leitete, das volle Vertrauen aller ihn Umgebenden erwarb. Seine belobte Thätigkeit in Verschönerung des Dorfes Pocking, in Arrondirung der Güter, in Herstellung guter Fahrwege, in Anlegung von Kulturen und Bebauung der Brache zu Futterkräutern, Klee, Esparsette ꝛc., erwarb ihm von Seite des Preisgerichts den zweiten Preis.

3. Preis. Joseph Beiner, Gemeindevorsteher von Buchsee, Landgerichts Wasserburg im Isarkreise. Dieser Vorsteher reihet sich gemäß seiner 30jährigen Dienstzeit an den zweiten Preisträger; das königliche Landgericht Wasserburg schildert ihn als ein Vorbild seiner Gemeinde, und als einen Mann, der, ergriffen vom Eifer für das allgemeine Beste, den Anforderungen seiner Amts-Vorstände immerhin mit größter Pünktlichkeit entsprach.

4. Preis. Johann Breitreiner, Gemeindevorsteher von Berg, Landgerichts Wasserburg im Isarkreise. Seit 28 Jahren Vorsteher, hat er durch Vertheilung öder Gründe, durch Anlegung der Staße von Berg nach Haag und von da nach Dorfen der Gemeinde vielfachen Nutzen zugewendet. Uebrigens erwarb er sich, nach den vorliegenden Zeugnissen, durch gemüthliche Zusprache zum nachbarlichen Zusammenleben, durch Schlichtung vieler Streitigkeiten und durch Handhabung einer strengen Dienstbotenordnung die volle Achtung und Zufriedenheit der Gemeinde-Mitglieder.

5. Preis. Jakob Semelmair, Gemeindevorsteher von Weidenbach, Landgerichts Mühldorf im Isarkreise. Schon im Jahre 1828 erwähnte das General-Comité der Verdienste dieses schon damals 21 Jahre lang sich in Erfüllung seiner Berufs-Pflichten auszeichnenden Ortsvorstandes auf eine ehrenvolle Weise. Da nach amtlicher Bestätigung dieser Jakob Semelmair auch seit dem Jahre 1828 als Ortsvorstand diente, sich vorzugsweise für das Beste der Schule thätig bewährte, und dadurch den Keim des Guten in die Gemüther der kommenden Gemeinde-Glieder pflanzen half, so glaubt sich das Preisgericht aufgefordert, ihn

durch Ertheilung der Vereinsdenkmünze öffentlich zu lohnen.

6. Preis. Melchior Stahl, Gemeindevorsteher von Ermetshofen, königl. Landgerichts Uffenheim im Rezatkreise, ist bereits 17 Jahre an der Spitze dieser Gemeinde; er war thätig in Anlegung und Erhaltung der Vizinal- und Gemeinde-Wege, des Schulgartens u. dgl., in Handhabung der Armenpflege- und Dienstboten-Ordnung, in Aufrechthaltung der polizeilichen Verfügungen von Seite der Amtsvorgesetzten; er trug zur Erweiterung des Schulhauses bei, und erwarb sich, nach dem amtlichen Zeugnisse, die allgemeine Zufriedenheit der Gemeinde, und dadurch die auszeichnende Anerkennung.

7. Preis. Johann Ruprecht, Gemeindevorsteher von Hohenfels, königl. Landgerichts Parsberg im Regenkreise. Das Landgericht Parsberg beeifert sich, diesen seit 16 Jahren der Gemeinde Hohenfels vorstehenden Mann wegen genauer Pflichterfüllung anzurühmen. Die Gemeindeverwaltung schreibt ihm die Herstellung guter Vizinalwege, die Erzweckung von Wochen- und Viehmärkten, den Flor der Obstbaumzucht, die Kultivirung öder Gründe, die Abstellung des Bettels, die Anschaffung von Feuer-Löschgeräthschaften zu, und bezeichnet ihn als thätigen Vermittler zwischen uneinigen Gemeindegliedern, als Unterstützer des Schulwesens und als klugen Rathgeber in allen Angelegenheiten; weßwegen er in der Reihe verdienter Preisträger steht.

8. Preis. Simon Bräu, Gemeindevorsteher von Lüßling, königl. Landgerichts Chamm im Unterdonaukreise, ist gegenwärtig 12 Jahre Ortsvorstand, und das königl. Landgericht drückt seine Bereitwilligkeit aus, mit der es ihm das Zeugniß der Gemeindeverwaltung als gegründet bestätiget, welches ihn als einen angesehenen verdienstvollen Mann schildert, der sich die Unterhaltung der Orts- und Dorfwege und die Erfüllung seiner Pflichten als Vorstand mit Eifer angelegen seyn läßt.

Neben diesen Preisträgern verdienen, laut vorliegenden Zeugnissen, wegen treuer Pflichterfüllung, thätiger Aufmunterung zur Verbesserung der Landeskultur, wegen Handhabung angemessener Gemeinde-Polizeiordnung und eifriger Mitwirkung in Bildung der Schuljugend und Erweckung eines religiösen Gefühles folgende Ortsvorstände eine öffentliche rühmliche Bekanntmachung:

Joseph Engelberger zu Alburg, Landgerichts Straubing.

Johann Hauser von Lembach, Landgerichts Grafenau.

Johann Kraus von Reichsdorf, Landgerichts Viechtach.

Valentin Schmid von Rülzheim, Landeskommissariats Germersheim.

Sebastian Sebald von Sulzdorf, Landgerichts Donauwörth.

Georg Weber von Perasdorf, Landgerichts Mitterfels.

Bonifaz Zagler von Kinding, Landgerichts Kipfenberg.

Das General-Comité, überzeugt, daß das Königreich noch viele Gemeindevorstände aufzuzählen hat, welche von gleichem Eifer für das gemeine Beste besorgt, ihrem Berufe im vollen Sinne des Wortes leben, bedauert aus Mangel vorliegender Zeugnisse, dieselben nicht eben so ehrend öffentlich benennen zu können, und stellt daher an die resp. Amtsvorstände das geziemende Ersuchen, diesen auf das Gemeindewesen so einflußreichen Gegenstand beherzigend, die tüchtigsten Männer ihres Bezirks dem General-Comité geeignet zur Kenntniß zu bringen.

XII.

Künftiges Jahr trifft dann der Preis à 200 fl. für Arrondirungen und die Kultur-Kongresse. Ein detto Preis für 1835 wieder für Errichtung ordentlicher Düngerstätten, und Benützung der Gülle in einem Dorfe. Ein detto Preis im Jahre 1836 für die landwirthschaftlichen Schriftsteller in Bayern.

XIII.

Dienstboten.

Zufolge des §. XXIII. im Programme des heurigen Central-Landwirthschaftsfestes wurde nachbenannten Dienstboten, welche sich bei den Landwirthschaften durch eine Reihe von Dienstjahren besonders ausgezeichnet haben, die silberne Vereinsdenkmünze zuerkannt:

A. Männliche Dienstboten.

1. Domitian Pernsteiner dient 54 Jahre ununterbrochen als Viehwärter auf dem königl. Staatsgute zu Schleißheim, Landgerichts München, mit musterhaftem Fleiße und Treue, und hat dabei eine ganz tadellose moralische Aufführung gepflogen.

2. Sebastian Schneider hat sich während seiner 44jährigen Dienstzeit bei dem Lederfabrikanten und Oe-

konomen Christen und dessen Relikten zu Kulmbach im Obermainkreise durch Sittlichkeit, Treue, Fleiß, Verträglichkeit und Häuslichkeit ausgezeichnet, und sich durch seine guten Eigenschaften die Zufriedenheit seiner Dienstherrschaft im hohen Grade erworben.

3. Joseph Schader dient volle 42 Jahre als Oberknecht bei Georg Fritzenwanger, Bauer zu Thumberg, königl. Landgerichts Laufen im Isarkreise, und hat sich immer sittlich, gut, überaus fleißig in allen Arbeiten, dann treu, still, mäßig und friedfertig zur größten Zufriedenheit seiner Vorgesetzten betragen. Er arbeitete an abgewürdigten Feiertagen ohne Widerrede, und wurde nie polizeilich geahndet.

4. Johann Haas dient bei der Frau Gräfin von Fugger-Kirchberg zu Weissenhorn, königl. Landgerichts Roggenburg im Oberdonaukreise, 57 Jahre, und zwar anfangs als Kutscher, seit 37 Jahren wird aber derselbe zu allen Oekonomiediensten und auch auf dem herrschaftlichen Getreidkasten verwendet, und hat sich durch Fleiß, Treue und gutes Betragen die Zufriedenheit seiner Herrschaft im höchsten Grade erworben.

5. Nikolaus Brenner dient schon 36 Jahre ununterbrochen bei dem Rennschmiede und Oekonomen Johann Filser und dessen Sohne Nikolaus Filser in Oberhausen, königl. Landgerichts Weilheim im Isarkreise, als Schmelzer und Fuhrknecht, und hat als ein treuer und fleißiger Dienstbote sich die Liebe seiner Herrschaft und durch sein musterhaftes sittliches Betragen die Achtung aller, die ihn kennen, erworben.

6. Georg Warispointner steht 34 Jahre ununterbrochen als Dienstknecht bei Franz Hopfner und dessen Sohn Joh. Mich. Hopfner, Hammerschmiede und Gutsbesitzer zu Teisendorf, königl. Landgerichts Laufen im Isarkreise, in Diensten, verrichtete alle landwirthschaftlichen Arbeiten ordentlich, hat sich stets treu, fleißig und sittsam verhalten, und auch an abgewürdigten Feiertagen ohne Widerrede gearbeitet.

7. Mathias Deml dient seit 32 Jahren der Müller Humpel'schen Familie zu Rottmühl, königl. Landgerichts Tölz im Isarkreise, führte auf diesem bedeutenden Oekonomiegute auch 21 Jahre vorzüglich die Geschäfte der Wittwe Anna Humpel, und befindet sich noch in den Diensten des gegenwärtigen Mühlbesitzers Joseph Köck. Die ganze Zeit hindurch zeichnete er sich durch Fleiß, Treue und tadelloses moralisches Betragen aus.

8. Isidor Renner steht 30 Jahre ununterbrochen bei dem Wirthe, Oekonomen und Salitermeister Jos. Schmaus in Brukhof, königl. Landgerichts Ebersberg im Isarkreise, als Saliter-Sudknecht in Diensten, wird aber auch vorzüglich zu allen landwirthschaftlichen Arbeiten verwendet, bewährte stets ausgezeichnete Dienstestreue, und pflog immer eine musterhafte Aufführung.

9. Georg Kuchelmaier dient 29 Jahre bei der Oekonomie des nun gräflich von Lodronischen Rittergutes Maxlrhain, königl. Landgerichts Rosenheim im Isarkreise als Bau- und Fuhrknecht, und jetzt als Baumeister, hat sich während dieser ganzen Zeit als ein fleißiger, treuer und stets für das Interesse der Herrschaft besorgter Dienstbote bewährt, und stets einen sittlich guten Wandel geführt.

10. Joh. Mich. Kumerer hat sich volle 28 Jahre bei dem Gutsbesitzer Jos. Ant. Schweizer von Hirschau, königl. Landgerichts Schongau im Isarkreise, nicht nur allein als ein getreuer Dienstbote bewiesen, sondern sich auch bei der ihm von den Schweizer'schen Eheleuten vollkommen anvertrauten Geschäftsführung allgemein der vollkommensten Zufriedenheit und des reinsten Zutrauens in jeder Beziehung würdig gemacht.

11. Michael Daller dient 26 Jahre ununterbrochen bei Jakob Gruber, Bauer zu Hinterasten, königl. Landgerichts Rosenheim im Isarkreise als Knecht, ist ein unermüdet fleißiger und braver Dienstbote, der seine landwirthschaftlichen Geschäfte vollkommen versteht; er ist häuslich, weder dem Spiele noch dem Trunke ergeben, und höchst friedfertig mit allen Menschen, ist überdieß des Lesens und Schreibens gut kundig, und hat seine Feierstunden stets mit Lesung nützlicher Bücher zugebracht, so daß er in jeder Hinsicht als ein Muster eines Dienstboten aufgestellt zu werden verdient.

12. Joseph Hohenleutner dient volle 25 Jahre als Knecht bei Franz Xaver Andre, Bauer zu Hechendorf, königl. Landgerichts Weilheim im Isarkreise mit aller Treue, Fleiß und Redlichkeit, und hat immer ein musterhaft sittliches Betragen gepflogen.

13. Alois Reindl steht ununterbrochen 25 Jahre im Dienste des Ignatz Liebhard Wirths- und Realitäten-Besitzers zu Erharding k. Landgerichts Mühldorf im Isarkreise als Bau- und Hausknecht, und sein Betragen war stets redlich, ungemein treu, ausgezeichnet fleißig, sittlich und ruhig, so zwar, daß er sich die vollständigste Zufriedenheit seines Dienstherrn, als auch das Zutrauen und die Liebe der ganzen Pfarrgemeinde erworben hat.

14. Johann Michael Hoffmann, befindet sich seit 22 Jahren ununterbrochen bei der Gemeinde Bergenzell k. Landg. Feuchtwang im Rezatkreise als Schäfer in Diensten, und hat während dieser Zeit nicht nur einen durchaus musterhaften und ganz tadellosen Lebenswandel geführt, sondern sich auch durch Treue, Fleiß und Sittlichkeit ausgezeichnet, und sich überhaupt auch friedfertig gegen Jedermann betragen.

15. Martin Habereder dient als Knecht volle 20 Jahre bei Peter Habereder, Bauer von Kollwering k. Landg. Vilshofen im Unterdonaukreise, ohne daß von ihm das mindeste Nachtheilige bekannt wäre, vielmehr ist er als ein sehr gesitteter, fleißiger, treuer und religiöser Dienstbote allgemein geachtet und geliebt.

16. Joseph Kalteis steht 20 Jahre ununterbrochen bei Franz Gschwendner, Bierbrauer zu Sinzing, k. Ldg. Kelheim im Regenkreise als Bauknecht in Diensten, und hat sich immer durch Fleiß, Treue und gute Aufführung ausgezeichnet.

17. Johann Baumann dient 20 Jahre bei der Müllerswittwe Ursula Reiter zu Mühlbichl k. Landg. Ebersberg im Isarkreise als Mühloberknecht und Werkführer bei der Oekonomie mit ausgezeichneter Diensttreue, unermüdetem Fleiße und in jeder Hinsicht mit musterhafter Aufführung.

18. Joseph Port steht 20 Jahre ununterbrochen bei der Gutsbesitzerswittwe Freifrau von Folleville in Landsberg, k. Landg. gleichen Namens im Isarkreise, als Baumeister in Diensten, und hat sich durch verständige Diensteslеistung, verbürgte Treue, besonders großen Fleiß, und sonstige gute Aufführung rühmlich ausgezeichnet.

19. Johann Bär diente 20 Jahre lang ununterbrochen fort bei Konrad Pfaffenberger in Pettendorf k. Landg. Bayreuth im Obermainkreise, als erster Knecht bei der Oekonomie, und zeichnete sich die ganze Zeit hindurch durch seine Treue, Fleiß und sittliches Betragen vorzüglich aus, so daß Jedermann mit ihm vollkommen zufrieden war.

20. Johann Georg Vierröther steht 20 Jahre unausgesetzt als Fuhrknecht bei Johann Georg Geissendorfer Gastwirth in Langensteinach, k. Landg. Uffenheim im Rezatkreise, in Diensten, worin er sich durch ausgezeichnete Leistungen, durch Treue und sehr großen Fleiß, so wie durch vorzüglich musterhaftes sittliches Betragen die Liebe und das Zutrauen seiner Dienstherrschaft im vollkommensten Maaße erworben hat.

B. Weibliche Dienstboten.

1. Katharina Lagler steht bereits 36 Jahre bei Joh. Bliementsrieder, Hansbauern von Buch der Gemeinde Höhenmoos, k. Landgerichts Rosenheim im Isarkreise, als Magd in Diensten und hat sich während dieser langen Zeit mit musterhaftem Fleiß und vorzüglicher Geschicklichkeit in allen ökonomischen Geschäften ordentlich betragen, so daß dieselbe in jeder Beziehung als Muster eines braven Dienstbotens aufgestellt werden kann.

2. Anna Zehetmayr diente volle 36 Jahre bei Joh. Huber, Sixtmairbauern von Wernhardsberg, k. Landg. Rosenheim im Isarkreise, mit unermüdetem Fleiß und großer Geschicklichkeit, dann Treue und Anhänglichkeit für ihre Herrschaft, so wie auch mit bester sittlicher Aufführung.

3. Genofeva Reiner steht seit 33 Jahren bei dem Oekonomen Rebay in Wemding, k. Landg. Monheim im Rezatkreis, in Diensten und hat die ihr übertragenen Geschäfte fleißig und willig verrichtet und damit eine lobenswerthe Treue und Sittsamkeit verbunden.

4. Barbara Kaiser steht gegenwärtig über 32 J. bei dem Lehrer Kraft zu Hammelburg, Landg. gleichen Namens im Untermainkreise, in Diensten, und hat sich mit größter Willigkeit und Eifer ihren übertragenen Geschäften hingegeben, und dabei die untadelhafteste Aufführung gepflogen.

5. Magdalena Knittlberger dient volle 31 Jahre beim Lebzelter und Oekonom Mich. Graf in Erding, Landg. gleichen Namens, im Isarkr. als Oekonomie-Magd, und verband während dieser Zeit mit einer vorzüglichen Treue, Sittlichkeit und Emsigkeit.

6. Johanna Gröber steht nun ganze 31 Jahre ununterbrochen bei Maria Bärtl in Uffing Landg. Weilheim, im Isarkr. als Stallmagd in Diensten, hat mit unermüdetem Fleiße und lobenswürdigster Treue ihre Geschäfte versehen, und damit eine musterhaft gute Aufführung verbunden.

7. Barbara Pattinger dient seit 30 Jahren bei Wolfgang Fischer, Werthalbauer von Lauterbach, Landg. Rosenheim im Isarkreise, versah ökonomische Arbeiten während dieser langen Zeit mit hohem Fleiß und Treue, sowie auch mit voller Anhänglichkeit für ihre Dienstherrschaft.

8. Kreszenz Schweiger steht bereits 30 Jahre bei dem Gutsbesitzer Jos. Ant. Schweiger von Hirschau Landg. Schongau im Isarkreise, in Diensten und hat sich sowohl durch ihren ausgezeichneten Fleiß und Treue, als auch in moralischer Hinsicht die vollkommenste Zufriedenheit und allgemeine Achtung erworben.

9. Maria Zehetmayr dient volle 20 Jahre bei Joh. Huber, Sixtmairbauern von Wernhardsberg, Ldg. Rosenheim im Isarkreise, als Viehmagd, hat große Geschicklichkeit in der Oekonomie bewiesen, und sich mit musterhaftem Fleiß und Treue sehr sittlich aufgeführt.

10. Anna Kunigunda König steht bei dem Revierförster v. Schauroth zu Weidenberg, k. Landg. Baireuth im Obermainkreise, 28 Jahre lang in Diensten, hat sich nicht nur mit ununterbrochenem Fleiß und Treue ihren Geschäften unterworfen, sondern übte auch ein sehr lobenswerthes Betragen aus.

11. Anna Maria Reinhard befindet sich volle 28 Jahre bei dem Gutsbesitzer Konrad Sommer als Magd in Diensten, bewies während dieser Zeit eine moralisch gute Aufführung und zeichnete sich sehr durch Fleiß und Treue aus.

12. Barbara Huber dient seit 26 Jahren als Viehmagd beim Christoph Bauern in Reindorf, Landg. Ebersberg, im Isarkreise; war in dieser Zeit sehr fleißig und treu, und bewies immer ein sehr sittliches Betragen.

13. Anna Fischer ist ununterbrochen 25 Jahre lang bei Balthasar Rothmoser Müller in Uiterndorf, Landg. Ebersberg in Diensten, und versah ihre Geschäfte mit allem Fleiß und Treue, und machte sich hinsichtlich ihrer untadelhaften Aufführung alles Lobes würdig.

14. Magdalena Mark steht 23 Jahre immerwährend bei N. Rambold in Haag, Landg. Wasserburg, in Diensten, und hat sich wegen ihres großen Fleißes, Treue und guter Aufführung immer im vollen Maaße die Zufriedenheit ihrer Dienstherrschaft erworben.

15. Theres Brunnscheider dient seit 23 Jahren bei dem Gräfl. Preysing'schen Gerichtshalter Hirschberger zu Reit, Landg. Landshut im Isarkreise, als Oekonomiewirthschaftsführerin. Alles, was unter ihrer Aufsicht war, wurde mit Treue und Thätigkeit gehandhabt, und auch ihr besonders sittliches Betragen diente jungen Personen musterhaft zur Nachahmung.

16. Maria Untersehcr hat 23 Jahre lang die Dienste als Viehmagd bei Thomas Hollinger in Osterkam Landg. Rosenheim im Isarkreise, versehen, und sich immerwährend durch vorzüglichen Fleiß, Treue und Friedfertigkeit besonders ausgezeichnet.

17. Ursula Schleich dient 22 Jahre als Viehmagd bei dem Bäcker Vogelberger zu Freising, Landg. gleichen Namens im Isarkreise. Seit dieser Zeit hat sie, verbunden mit Treue und Fleiß, eine besonders gute Aufführung gepflogen.

18. Theres Gröbl steht nun volle 22 Jahre als Stallmagd in Diensten der Agatha Mayr zu Uffing, k. Landg. Weilheim im Isarkreise, und zeichnete sich dabei durch musterhafte Aufführung hinsichtlich der Treue und des Fleißes vor vielen andern aus.

XIV.

Nun reihte sich das Pferderennen an, wie folgt:

Pferderennen bei dem Oktoberfeste am 6ten Oktober 1833.

Die Rennbahn beträgt im Umkreise eine viertel deutsche Meile; sohin mußte im viermaligen Umritte eine deutsche Meile durchgelaufen werden.

A. erstes Pferderennen.

Zeit desselben:

I.	Umritt:	2	Minuten	30	Sekunden.
II.	„	2	„	30	„
III.	„	2	„	30	„
IV.	„	3	„	—	„

Dauer des ganzen Rennens: 10 Minuten 30 Sekunden.

Namen und Stand der Rennmeister.

Nr. 1. Bachmaier Joseph, Posthalter von Pörnbach, Landg. Pfaffenhofen, mit einem 5jährigen langgeschweifsten Lichtbraun-Wallach.

Nr. 2. Biberger Mathias, Bäckermeister von Eggenfelden, Landger. Eggenfelden, mit einer 7jährigen englisirten Hellbraunstute (Englisches Pferd).

Nr. 3. Augustin Xaver, Bauer von Großhausen, Landg. Aichach, mit einem 8jährigen langgeschweifsten Hellfuchs-Wallach.

Nr. 4. Stengel Bernhard, Lohnkutscher von München, Landg. München, mit einem 12jährigen englisirten Goldfuchs-Wallach (Englisches Pferd).

Nr. 5. Stecher Peter, Wirth von Unterneukirchen Landg. Oetting, mit einer 6jährigen langgeschweifsten Lichtbraun-Stute.

Nr. 6. Schloder Dionys, Lohnkutscher von München, Landg. München, mit einer 7jährigen englisirten dunkelbraunen Stute. (Englisches Pferd).

Nr. 7. Ostermeier Jakob, Wirthssohn von Petershausen, Landg. Dachau, mit einer 6jährigen langgeschweifsten Lichtbraun-Stute.

Nr. 8. Mayer Joseph, Pferdehändler von Neuhausen, Landg. München, mit einem 6jährigen langgeschweifsten Hellbraun-Wallach.

Nr. 9. Trieb Franz, Flaker von München, Landg. München, mit einem 10jährigen Hellfuchs-Wallach.

Nr. 10. Bergmeier Johann, Bauernssohn von Aja, Landg. Pfaffenhofen, mit einem 4jährigen Lichtbraun-Wallach.

Nr. 11. Achauer Franz, Bierbrauer von Obernberg, Landg. Obernberg, mit einem 9jährigen englisirten Lichtbraun-Wallach (Englisches Pferd).

Nr. 12. Ecker Xaver, Bauerssohn von Grinzing, Ldg. Vilsbiburg, mit einer 10jährigen, langgeschweiften Lichtbraun-Stute.

Nr. 13. Filsmeier Joseph, Bauer von Egelhuben, Landg. Eggenfelden, mit einer 6jährigen langgeschweiften Lichtbraun-Stute.

Nr. 14. Sedlmaier Georg, Metzger von Velden, Landg. Vilsbiburg, mit einem 6jährigen langgeschweiften Dunkelbraun-Wallach.

Nr. 15. Dumbs Georg, Bauer von Schmeichen, Landg. Aichach, mit einem 4jährigen Lichtbraun-Wallach.

Nr. 16. Rettenbacher Georg, Bierbrauer zu Haindsbach, Landg. Pfaffenberg, mit einem 13jährigen Lichtbraun-Wallach.

Nr. 17. Faceder Anton, von Wittibreith, Landg. Pfarrkirchen, mit einer 7jährigen, langgeschweiften Kohlfuchs-Stute.

Nr. 18. Huber Blasius, Bauer von Lotsbach, Landg. Dachau, mit einem 10jährigen langgeschweiften Lichtbraun-Wallach.

Nr. 19. Trappentreu Michael, Bierbrauer von Eberspoint, Landg. Vilsbiburg, mit einer 7jährigen langgeschweiften Lichtbraun-Stute.

Nr. 20. Grasel Joseph, Bauer von Mitterhartshausen, Landg. Straubing, mit einem 10jährigen Schimmel-Wallach.

Nr. 21. Fink Johann, von Mamhof, Landg. Starnberg, mit einer 10jährigen dunkelbraunen Stute.

Nr. 22. Deindl Johann, Wirth von Ebenhausen, Landg. Neuburg a. d. Donau, mit einem 4jährigen langgeschweiften dunkelbraun-Wallach.

Nr. 23. Brunner Martin, Brauer von Bachstetten Landg. Erding, mit einem 4jährigen langgeschweiften Hellfuchs aus dem königlich Würtembergischen Gestüte.

Nr. 24. Ostermeier Peter, Wirth von Petershausen, Landg. Dachau, mit einem 6jährigen langgeschweiften Apfel-Schimmel.

Nr. 25. Bergmeier Lorenz, Bauer zu Aja, Landg. Pfaffenhofen, mit einem 9jährigen, langgeschweiften Lichtbraun-Wallach.

Nr. 26. Bergmeier Martin, Bauer von Walkersbach, Landg. Pfaffenhofen, mit einer 9jährigen langgeschweiften Lichtbraun-Stute.

Nr. 27. Brindel Joseph, Bauer von Zellhub, Landg. Eggenfelden, mit einer 9jährigen langgeschweiften Weißschimmel-Stute.

Nr. 28. Donatl Joseph, Bierwirth von München, Landg. München, mit einem 8jährigen langgeschweiften Rappen.

Nr. 29. Kurzmiller Xaver, Bierwirth von Velden Landg. Vilsbiburg, mit einem 8jährigen langgeschweiften Lichtbraun-Wallach.

Preisträger.

1. Schlöder Dionys, Lohnkutscher von München.

2. Mayer Joseph, Pferdehändler von Neuhausen Landgerichts München.

3. Grasel Joseph, Bauer von Mitterhartshausen, Ldg. Straubing.

4. Bergmeier Lorenz, Bauer von Aja, Landg. Pfaffenhofen.

5. Filsmeier Joseph, Bauer von Aja, Landg. Eggenfelden.

6. Ostermeier Peter, Wirth von Petershausen, Landg. Dachau.

7. Augustin Xaver, Bauer von Großhausen, Ldg. Aichach.

8. Achauer Franz, Bierbrauer von Obernberg, Ldg. gleichen Namens.

9. Bergmeier Johann, Bauerssohn von Aja, Landg. Pfaffenhofen.

10. Kurzmiller Xaver, Bierbrauer von Velden, Landg. Vilsbiburg.

11. Ostermeier Jakob, Wirthssohn von Petershausen, Landg. Dachau.

12. Brunner Martin, Bauer von Bachstetten, Ldg. Erding.

13. Brindel Joseph, Bauer von Zellhub, Landg. Eggenfelden.

14. Ecker Xaver, Bauerssohn von Grinzing, Landg. Vilsbiburg.

15. Sedlmeier Georg, Metzger von Velden, Landg. Vilsbiburg.

16. Faceder Anton, von Wittibreith, Landg. Pfarrkirchen.

Weitpreis.

Achauer Franz, Bierbrauer von Obernberg im Innviertel.

Das Renngericht der Oktoberfeste
in München.

Findel, Vorstand.

B. zweites Pferderennen am 13. Okt. 1833.

Zeit desselben:

I.	Umritt	2	Minuten	30	Sekunden.
II.	„	2	„	30	„
III.	„	2	„	37	„
IV.	„	3	„	—	„

Dauer des ganzen Rennens: 10 Minuten, 37 Sekunden.

Namen und Stand der Rennmeister.

Nr. 1. Bergmeier Lorenz, Bauer von Aja, Landg. Pfaffenhofen, mit einem 9jährigen langgeschweiften Lichtbraun-Wallach.

Nr. 2. Ostermeier Jakob, Wirthssohn von Petershausen, Landg. Dachau, mit einer 6jährigen langgeschweiften Lichtbraun-Stute.

Nr. 3. Stecher Peter, Wirth von Unterneukirchen, Landg. Oetting, mit einer 6jährigen langgeschweiften Lichtbraun-Stute.

Nr. 4. Brindel Joseph, Bauer von Zellhub, Landg Eggenfelden, mit einer 9jährigen langgeschweiften Weiß-Schimmel-Stute.

Nr. 5. Augustin Xaver, Bauer von Großhausen, Landg. Aichach, mit einem 8jährigen langgeschweiften Hellfuchs-Wallach.

Nr. 6. Ostermeier Peter, Wirth von Petershausen, Landg. Dachau, mit einem 6jährigen langgeschweiften Apfelschimmel.

Nr. 7. Grasel Joseph, Bauer von Mitterhausen, Ldg. Straubing, mit einem 10jährigen Schimmel-Wallach.

Nr. 8. Mayer Joseph, Pferdehändler von Neuhausen, Landg. München, mit einem 8jährigen langgeschweiften Hellbraun-Wallach.

Nr. 9. Strassel Anton, Schmidt von Neuhausen, Landg. München, mit einem 9jährigen arabischen Weißschimmelhengst.

Nr. 10. Rechel Sebastian, Posthalter von Hohenlinden, Landg. Hohenlinden, mit einer 7jährigen englisirten Dunkelbraun-Stute. (Englisches Pferd.)

Nr. 11. Filsmeier Joseph, Bauer von Egelhuben, Landg. Eggenfelden, mit einer 6jährigen, langgeschweiften Lichtbraun-Stute.

Nr. 12. Brunner Martin, Bauer von Buchstetten, Landg. Erding, mit einem 4jährigen langgeschweiften Hellfuchs aus dem k. Würtembergischen Gestüte.

Nr. 13. Bergmeier Johann, Bauerssohn von Aja, Landg. Pfaffenhofen, mit einem 4jährigen Lichtbraun-Wallach.

Preiseträger.

1. Rechel Sebastian, Posthalter von Hohenlinden.

2. Grasel Joseph, Bauer von Mitterhausen, Ldg. Straubing.

3. Mayer Joseph, Pferdehändler von Neuhausen, Landg. München.

4. Filsmeier Joseph, Bauer von Egelhuben, Ldg. Eggenfelden.

5. Ostermeier Peter, Wirth von Petershausen, Landg. Dachau.

6. Bergmeier Lorenz, Bauer von Aja, Landg. Pfaffenhofen.

7. Brunner Martin, Bauer von Buchstetten, Ldg. Erding.

8. Bergmeier Johann, Bauerssohn von Aja, Ldg. Pfaffenhofen.

9. Augustin Xaver, Bauer von Großhausen, Ldg. Aichach.

10. Ostermeier Jakob, Wirthssohn von Petershausen, Landg. Dachau.

Weitpreis:

Grasel Joseph, Bauer von Mittershausen, Ldg. Straubing.

Das Renngericht der Oktoberfeste
in München.

Findel, Vorstand.

XV.

Als das Rennen vorüber war, wurden die Wägen zur Abfahrt Sr. Majestät vorgeführt; die Kanonen donnerten wieder, rauschende Musik erschallte, und unter einem unaufhörlichem Vivatrufe drückten die vielen tausend Stimmen den herzlichsten Dank für die hohe Gnade aus, womit der Durchlauchtigste Herrscher mit seiner Familie die Freude dieses Tages zu theilen, und diesem Nationalfeste die größte Verherrlichung zu geben geruhten. Se. Majestät erhoben sich zu verschiedenen Malen im Wagen, und gaben mit der größten Freundlichkeit dem Volke Allerhöchst Ihr Wohlwollen zu erkennen. Nun eilte nach und nach alles von dem natürlichen Amphitheater herab, der großen hölzernen, mit Traiteursbuden gefüllten, Stadt, zu, um sich dann an Glückshafen, Kegelbahnen und anderen Spielplätzen anziehenden Belustigungen zu überlassen. Ermunternd tönte Musik von allen Seiten, besonders von Tanzsälen, so daß alles nur Frohsinn und Freude athmete.

XVI.

Das General-Comité hat es bereits seit 7 Jahren viel zweckmässiger gefunden, alle landwirthschaftlichen Maschinen und Modelle des Vereins nicht mehr auf die Theresienwiese bringen, sondern in dem Lokale des landwirthschaftlichen Vereins aufgestellt zu lassen, wo selbe von Jedermann nach den öffentlichen Ausschreibungen während der Dauer des Oktoberfestes weit aufmerksamer und ungestörter besichtiget werden können.

Es wurden daher in den 2 großen Buden auf der Theresienwiese nur die landwirthschaftlichen Produkte vom heurigen Jahre, und nebenbei die Maschinen aufgestellt, welche heuer als Preise für die Leistungen in der Landwirthschaft vertheilt wurden; als: der sehr zweckmäßig von Hrn. Mechanikus Koch von hier verfertigte neue Güllewagen mit Heuwender und Kleewagen, der Flickische Scarifikator, die neue Futterschneidmaschine; die neue Rüben- und Kartoffel-Schneid-Maschine, das neue Butterfaß, die 2 feinen, neuen Flachshecheln Nr. 2 und 3, und das Luftrohr für aufgeblähtes Rindvieh.

An diese Maschinen reihten sich an, und wurden vorgezeigt der berühmte neue französische Pflug von J. Grangé, der von Bartlmä Reiter Handelsmann in Hilgertshausen verbesserte bayerische Pflug, welcher allgemeinen Beifall fand, eine Messer-Egge von demselben, und eine neue gute Getreidputzmühle mit mehreren Sieben von Anton Maier aus Otting, k. Landgerichts Monheim.

Alle diese Gegenstände wurden nicht nur von sehr vielen Menschen mit aller Aufmerksamkeit betrachtet, und deren Zweckmäßigkeit belobt, sondern auch die großen Buden mit den heurigen landwirthschaftlichen Produkten waren beständig von Neugierigen an allen Tagen umgeben.

Alles bewunderte die sich bedeutend wieder vermehrten verschiedenen Partien von vieler und schöner Seide des heurigen Jahres, besonders die schöne gelbe Seide in bedeutender Quantität von der neuen Gesellschaft zur Beförderung der Seidenzucht in Regensburg, die 5 großen Bünde gelber Seide von Hrn. J. G. Heller, Lebküchner in Nördlingen, die schöne weiße und gelbe Seide von Hrn. Hospitalverwalter Schnürlein in Fürth, von der Franziska Fischer und der Frau von Nagel in München, die gelbe Seide von der Frau Gräfin von Aretin in Heidenburg, Gräfin von Törring in München, Barbara Rindfleisch in Eichstädt, Katharina Karrmann in Rosenheim, von Martin Moosnang in Sandizell und noch mehr andere.

Die von der Demoiselle Ant. Knilling aus den ausgebissenen Cocons so schön verfertigten Blumen wurden sehr gerühmt. Ebenso fanden vorzüglichen Beifall die 9 Musterstrohhüte von verschiedenen Farben aus der Strohhutfabrik der Fräulein Franziska Kronberg von hier, welche den schönsten derlei Hüten aus der Schweiß in nichts nachstehen, und um die Hälfte wohlfeiler zu stehen kommen; daher wurden mehrere Bestellungen darauf gemacht.

Unter den Gespinnsten und Leinwanden fanden Beifall die Muster von veredeltem Flachs und Werg, und die daraus gesponnenen Garne von der Wittwe Lisette Hornung aus Rothenburg an der Tauber und von der Frau WeinhändlersGattin Voß aus Ansbach, so wie eine aus Nesselgarn sehr schön verfertigte Jagdtasche von Hr. Voß, Seilermeister in Dietenhofen.

Von den vielen ausgestellten Feldfrüchten und Gartengewächsen zogen besondere Aufmerksamkeit auf sich: die auf dem Ackerfelde des landwirthschaftlichen Vereins erbauten verschiedenen Winter- Weitzen- und Roggen-Arten, als: der schöne und schwere mongolische, der weiße englische, der astrakanische Weitzen, der Wunderweitzen, Talavera- und Tuneser-Weitzen, das Grano forte und Grano dolce, der schwarze und weiße Spelz, das Einkorn, der norwegische und egyptische Roggen, das russische Staudenkorn von vorzüglicher Höhe und Schwere, die schönen neuen italienischen Sommerweitzen, als Castiglione, Majorca, Réal forte Farro, Palmentella, Scavarella, Ginstalisa, Tumminia und Chiatalida, die verschiedenen 4 Gersten- und 7 HaferArten, die schöne große italienische, die chinesische und die Traubenhirse, der weiße, rothe und gelbe Mais, der chinesische und modenesische Hanf, verschiedene vorzügliche Leingattungen, 12 Sorten Oel-

Gewächse, als Reps, Mohn, chinesischer Oelrettig ꝛc., 18 Sorten von vorzüglichen Klee- und Grassamen, große weiße Elsasser-Rüben, Runkelrüben, Turnips, so wie die 36 Kartoffelsorten mit ihren Benennungen und Samen.

An Gartengewächsen aus dem Garten des landwirthschaftlichen Vereins fanden ebenfalls vorzüglichen Beifall die verschiedenen Kohlarten, der Bruchsaler Rosenkohl, der schöne Krauskohl mit verschiedenen Farben, das Zuckerhutkraut, 3 Geschirre mit weissem, gelbem und rothen Mangold, Beta Brasiliensis, einige große Winterrettige und schwarze Rüben (navets noirs) dann mehrere große gelbe Rüben, große blaue Kohlraben, die 24 der besten Bohnen- und Fisolengattungen aus verschiedenen Ländern und Welttheilen, die 20 schönen Erbsensorten mit Benennungen, verschiedene Kürbisse, die großen aus Samen gezogenen spanischen Birn-Zwiebeln, Virginische Tabakblätter ꝛc.

Unter den von Privaten eingesandten Feldfrüchten und Gartengewächsen verdienen vorzüglich rühmliche Erwähnung die Muster von Weitzen von Martin Stettner von Pönberg, königl. Landgerichts Mühldorf, die schwarzen polnischen Horn- und kleinen weißen Kartoffeln von Michael Krapf aus Hasenbach, eine neue Kartoffelsorte in Form einer Hand, welche vom Herrn Gutsbesitzer Glaser in Freimann, nebst mehrern vorzüglichen Kartoffelsorten und gekrausten Winterkohl von verschiedenen Farben, so wie auch von Herrn Hammerbacher in Bad Sulz bei Weilheim, desgleichen von Herrn Geflügelhändler Reichel von hier eingesandt wurden, ferners Winterwirsching, blaues Kraut, weißes Kraut, weiße und blaue Kohlraben, gelbe Rüben, schwarze Feldrüben, schottische Rüben, weiße Rüben von vorzüglicher Größe und Schönheit, und eine Süßholzstaude von 6 bis 7 Fuß Höhe von dem Obergärtner Hrn. Neckhammer aus dem Garten des hiesigen allgemeinen Krankenhauses, dann Zuckerhutkraut, große Kohlraben, Wirsching, blaues Kraut und gelbe Rüben, auch besonders schön vom Waisenhausgärtner Kutschenberger, ferners große und schöne Stücke von blauen und weißen Kraut, schwedischen Rüben, Wirsching, gelben Rüben, Kohlraben, Petersilie und Rettig vom Hoflaquai Hrn. Kirsch, gelbe Rüben, weiße Rüben, Pastinak und Petersilie von Wolfgang Walz in Bogenhausen, ein von Theresia Friedmann, einem siebenjährigen Mädchen, selbst gepflanzter und gepflegter sehr großer weißer Krautkopf, und ausgezeichnet blaue Kohlraben, große Rettige und derlei gelbe Rüben von Hrn. von Nagel, 6 Stück 12 Fuß hohe Erbsenstauden von Hrn. Claudet, welcher in seinem selbst angelegten Garten heuer 125 solche Stauden ganz voll der schönsten Erbsen gezogen hat, besonders schöne weiße Kohlraben vom Maler Berner in Neuhausen, große blaue Kohlraben von Johann Lipp von hier, große gelbe Rüben vom Schommergarten, ein 14 Pfd. schwerer Rettig von Augustin Schweiger aus Schwabing, und ein 10 1/2 Pfd. schwerer Rettig von Joh. Blessel von hier, und 3 Kürbisse vom Lohnkutscher Huber.

Ebenfalls fand Beifall ein Muster von sehr schönem Kartoffelmehl, wovon Herr Philipp Löwenfeld in Kriegshaber bei Augsburg aus einem Metzen guter Kartoffeln wenigstens 14 Pfd. reines Mehl zu sehr billigen Preis verfertigt.

Vorzüglich wurde aber bewundert eine vom Herrn Professor V. Heuberger von Innsbruk, aus Amerika selbst mitgebrachte Sammlung von 43 Sämereien sehr merkwürdiger Bäume und Pflanzen aus dem Westen der Staaten von Nordamerika.

An diese 2 Buden war angeschlossen eine eigene Bude mit einem vollständigen Modell von einer weißen und braunen Bierbrauerei mit allen nöthigen Geräthschaften nach einer neuen Verfahrungsart von Hrn. Georg Boß, Bierbrauermeister und Weinhändler in Ansbach. Dieses Modell nahm sehr in Anspruch. Neben dieser Bude befand sich in einer großen Hütte die vom Hrn. Mechanikus Georg Hofer von hier sehr sinnreich erfundene achtspulige Flachsspinnmaschine, durch eine Handkurbel bewegt, welche allgemeinen Beifall erwarb.

Auf der Theresienwiese waren während der Oktoberfeste in eigens erbauten Hütten auch zu sehen 20 verschiedene wilde Thiere von Valerio Pilus und Münzel Wittwe, dann noch mehr andere Gegenstände.

Das Lokale des landwirthschaftlichen Vereins war auch heuer wieder zwei Wochen hindurch zahlreich von Oekonomen, Stadt- und Landbewohnern und Freunden der Landwirthschaft besucht, welche die Modelle, Maschinen und Ackergeräthschaften, die Anlagen im Vereinsgarten, die zweckmäßigen Abtheilungen für Feld- und Gartengewächse, die neuangebauten Winterfrüchte, und die Einrichtung des Kompostdüngers mit großer Aufmerksamkeit und allgemeiner Zufriedenheit besichtigten.

Ein im Vereinslokale aufgestellter eiserner holzersparender Ofen mit Kochheerd, Bratrohr und Wassergrand, sehr schön verfertigt von Herrn Martin Franzen, Schlossermeister in Augsburg, wurde mit großer Aufmerksamkeit von Jedermann angesehen und sehr zweckmäßig befunden.

XVII.

Allgemeinen Beifall fand wieder, daß mehrere solche Maschinen an die ausgezeichnetsten Landwirthe als Preise vertheilt wurden. Ebenso, daß so vielen Preisen auch nützliche landwirthschaftliche Bücher aller Art

beigefügt waren. Das Ministerium des Innern wirkte auch dazu noch sehr zweckmäßig, daß jedem Preisträger auch noch ein Buch der populären Botanik gegeben wurde. Von einer solchen Verbreitung von Maschinen und Büchern auf dem Lande, und davon, daß überhaupt auch die ausgezeichnetsten Landwirthe jedes Jahr mit Preisen belohnt und ermuntert werden, lassen sich für die Landwirthschaft stets eine neue Anspornung, voller Schwung, ja in einigen Jahren die schönsten Früchte erwarten. Eben die vielen landwirthschaftlichen Bücher, in allen Dörfern vertheilt, werden die Landwirthe nach und nach mit den nöthigen Verbesserungen in der Landwirthschaft bekannt machen, neue Ideen wecken, und die so dringend nöthige wohlthätige Reform bewirken. Aus dieser Ursache wurde auch diese Vertheilung von Maschinen und Büchern als Preise in mehreren Nachbarstaaten nachgeahmt. — Künftiges Jahr werden daher wieder die Preise für das im Jahre 1833 in der Landwirthschaft ausgezeichnete Geleistete vertheilt werden, und so jedes Jahr fort, indem dieses so überaus wichtige Nationalfest und Preise-Vertheilung für jedes Jahr auf die nämliche Weise gefeiert wird.

XVIII.

Das General-Comité hätte gewünscht, auch heuer, wie vergangenes Jahr, jedem Preisträger zugleich ein Paquet von verschiedenen schönen und nützlichen Sämereien aus seinen Vorräthen zustellen lassen zu können, um Versuche damit vorzunehmen. Allein eine solche Zutheilung mit den Preisen selbst fand zu viele Schwierigkeiten und Aufenthalt. Daher hielt man für zweckmäßiger, daß die Preiseträger solche Packete selbst im Lokale des landwirthschaftlichen Vereins abverlangen können. Wenn so viele derlei Sämereien im Reiche noch zahlreicher werden, so kann die wohlthätige Folge davon sicher nicht fehlen.

XIX.

Eine gleiche große Wirkung ist auch davon zu erwarten, daß nun die Titl. Herren Beamten, so wie die Gemeindevorsteher, mit Preisen geehrt und für immer ausgezeichnet werden, wenn es ihnen gelingt, etwas Vorzügliches zum Beßten der Landwirthschaft in einem Jahre zu bewirken. Viel Nützliches erwartet man auch künftig wieder davon, daß für das Jahr 1834, also künftiges Oktoberfest, weitere 12 große silberne Vereinsmedaillen an diejenigen Gemeindevorsteher vertheilt werden, welche durch obrigkeitliche Zeugnisse darlegen können, daß sie zum Frommen der Landwirthschaft etwas Nützliches geleistet, und besonders im Dorfe die Benützung des Odels, oder, noch besser, der Gülle vollkommen bewirkt, sohin den Mißstand, daß der Odel vor den Häusern und in den Dorfgassen unnütz und schändlich umherfließt, beseitigt haben. Es läßt sich erwarten, daß diese Preise immer mehr den edlen Eifer für die große Sache der Landwirthschaft, als die wichtigste Angelegenheit einer Nation, entflammen müssen.

XX.

Erfreulich war, daß unter den so zahlreich vorgeführten Pferden, heuer vorzügliche Hengste und schöne Stuten, und zwar schöner als bisher, sich zeigten, so daß die Hengst-, wie auch die Stutpferd-Preise vermehrt werden mußten. Unterdessen ist nur zu bedauern, daß bei dieser Pferdezucht noch kein konstanter Charakter vorhanden ist, und, wie die frühern, und besonders auch die vorjährige, Festbeschreibungen bezeugen, es mit dem vollen Gelingen dieser Pferdezucht noch sehr schwankend aussieht. Leicht wäre damit abzuhelfen, wenn ein edler Pferdestamm gegründet würde, indem eine Landgestüts-Anstalt nur sekundär wirken, ein edler und konstanter Charakter der ganzen Pferdezucht eines Landes aber nur durch ein Institut des edlen und wahren Stammes hervorgebracht werden kann. Große Hoffnung ist nun dafür da, da Seine Königliche Hoheit der Kronprinz arabische Hengste bereits angekauft hat. Es muß daher wiederholt auf die Schrift über die Veredlung des landwirthschaftlichen Viehstandes, zugleich die Grundlage des National-Wohls und Reichthums, vom Staatsrathe von Hazzi (München bei Lindauer 1824) verwiesen werden, weil daraus alle bisherigen Mißgriffe bei der bayerischen Pferdezucht, so wie die Mittel und Wege zu den edlen Zuchten, nach der bisherigen Erfahrung anderer Länder zu entnehmen sind. Zufrieden konnte man seyn mit der großen Anzahl schöner Stiere, dann gleich schöner Kühe, vorzüglicher Zuchtschweine, und zum Theil auch mit den feinwolligen Schafen. Ueber diesen so hochwichtigen Gegenstand der edlen Schafzucht muß jedoch von der Staatsregierung aus noch mehr geschehen, sonst kann sie nicht vollends empor kommen, wie auch aus obiger Schrift hervorgeht. Daß in Ansehung edler Ziegen gar noch nichts geschehen ist, und darüber keine Preise gegeben werden konnten, ist ein trauriges Ergebniß. Erfreulicher war hingegen wieder, daß sich so schönes Mastvieh in großer Anzahl, ja zahlreicher und schöner als je, einfand. Freilich vermißt man noch größtentheils dabei die künstliche Mast, nämlich in kürzester Zeit mit geringsten Kosten das Vieh schwer zu machen, und so höhere Verwerthung des Futters, besseres Fleisch und Leder, welch' letzteres so sehr Noth thut, zugleich zu erzielen, weßwegen wiederholt für diese Kenntnisse auch die Schrift von oben erwähntem Verfasser über Behandlung, Futter und Ma-

sten des Viehes (München bei Fleischmann 1820) in Anregung gebracht werden muß.

XXI.

Große Zufriedenheit verschafften die Kultur-Leistungen so vieler Landwirthe, besonders auch einiger Schullehrer mittelst der Schulgärten und Obstbaumzucht, und daß die Preisbewerbungen davon sich stets vermehren, und heuer wieder zahlreich waren. Es ist also nur zu wünschen, daß sie jedes Jahr bedeutend zunehmen, und sich so die Wohlthaten der verbesserten Landwirthschaft immer mehr verbreiten. Eben so ist nur zu wünschen, daß die Titl. Herren Beamten ihren so schönen und mächtigen Wirkungskreis hiezu stets noch mehr erweitern, und ihre Verdienste auch für dieses Fach zahlreicher auf den Schauplatz der Nation bringen, und sich so bleibende Denkmale setzen. Die Erwartung von dem Eifer der Vorsteher der Ruralgemeinden für die große Sache der Landwirthschaft zeigt sich immer mehr gerechtfertigt. Die Zahl der jährlichen Preisbewerber ist immer groß, so wie ihre Leistungen für das Beste der Landwirthschaft, und für bessere Ordnung in den Dörfern und Fluren; sie fühlen es, daß sie so die Wohlthäter ihrer Gemeinde und Gegend werden, und sich dadurch in den dankbaren Herzen ihrer Mitbürger unvergeßlich machen.

XXII.

Sehr unangenehm drang sich auch heuer wieder die Bemerkung auf, daß, ungeachtet so vieler Ausschreibungen, mit Ausstellung der Zeugnisse, sowohl in Ansehung der Viehzucht und Mastung, als der Kulturleistungen und Beförderungen, die Sache noch nicht in gehöriger Ordnung ist, und dadurch die Preisgerichte in große Verlegenheit gerathen, auch aus Mangel vollständiger oder zu spät eingeschickter Zeugnisse manche Preisbewerber unschuldig zu leiden haben. Es sind doch durch die Intelligenzblätter der königlichen Kreisregierungen die Formulare für die Zeugnisse genau vorgeschrieben worden; und wenn bei jeder Gerichtsstelle die Formularbücher, wie es die Ordnung mit sich bringt, vorhanden sind, so können für diese Zeugnisse alle Jahre die Rubriken ganz ausgefüllt, und so alles leicht berichtigt werden. Auf diese Art können die Vorsteher der Gemeinden, und so auch die Gerichtsstellen nicht fehlen, welche letztere aber stets den ganzen Inhalt des Zeugnisses zu bestätigen, und dadurch den Akt, sohin ausdrücklich den ganzen Thatbestand, anzuerkennen, und so damit zu legalisiren haben. Es ist auch schon wiederholt bemerkt worden, daß in Ansehung der Pferde die Zeugnisse der königl. Landgestüts-Kommission nicht zureichen, sondern auch noch die ordentlich vorgeschriebenen obrigkeitlichen Zeugnisse mit übergeben werden müssen, auch für jedes Viehstück nach den Gattungen besondere Zeugnisse erforderlich sind. Nur einzelne und zwar wenige Stellen erlaubten sich, bei diesen Zeugnissen auch wieder Taxen zu nehmen und Stempelbögen zu fodern. Es kann dieses nur einem Irrthume zugeschrieben, und daher mit Zuversicht erwartet werden, daß die Taxen wieder zur Rückgabe kommen; indem aus der Natur der Sache selbst, und nach Allerhöchster Weisung für solche Fälle keine Taxen, wie keine Stempelbögen zulässig sind, vielmehr Alles zusammenwirken muß, um eine so wichtige Angelegenheit, wie die Ermunterung der Landwirthschaft des Reichs vorstellt, möglichst zu erleichtern, wie auch nur so der allerhöchsten Regierungsabsicht bei diesem Feste entsprochen werden kann.

XXIII.

Mit großem Vergnügen gewahrt man immer, welch' warmen, wirklich enthusiastischen Antheil die Nation an dem Pferderennen nimmt. Dieses giebt der Hoffnung Raum, daß auch bei der zweckmäßigen Einrichtung dieser Pferderennen auf englische und französische Art, und, wie jetzt auch in mehreren Staaten Deutschlands, zur Beförderung der Pferdezucht, sich das gleiche Interesse erhalten, und in der Folge das Uebergewicht englischer Pferde nicht mehr so fühlbar werde, wie leider jetzt so sehr geschieht. Es sollten daher nur inländische Pferde laufen dürfen. Eben so zweckmäßig wäre es, bei dem ersten Rennen die Wallachen und Nonnen auszuschließen; und so wäre das Rennen seiner Zweckmäßigkeit näher gerückt. Es wird aber sicher auch das Rennwesen die bessere Ordnung erhalten, wenn die königlichen Preise und die neue Rennordnung die Allerhöchste Bestätigung erlangen. Ein großer Schritt zu einem zweckmäßigen Rennen (siehe hierüber die bekannte Schrift: über die Pferderennen, als wesentliches Beförderungsmittel der bessern, vielmehr edlen Pferdzucht in Deutschland, und besonders in Bayern, von Staatsrath v. Hazzi, München 1826 bei Lindauer) ist schon dadurch geschehen, daß nun eine sichere und bleibende begränzte Rennbahn zu 1/4 deutsche Meile besteht, wodurch nach viermaligem Umritte, eben, wie gewöhnlich, eine deutsche Meile zurückgelegt wird.

XXIV.

Montags leuchtete hell die Sonne, und es ward wieder der schönste Sommertag. Zahlreich war auch der Viehmarkt an Verkäufern von Viehstücken aller Art, wie nicht minder an Käufern. Der Verkauf zeigte sich auch bedeutend. Daraus geht hervor, wie dieser Viehmarkt — jedesmal am Mondtag des Oktoberfestes gehalten, zu einer großen Wichtigkeit bereits herangewachsen ist, und die Hoffnung giebt, daß er jedes Jahr noch be-

trächtlicher wird, indem der schöne Wiesenraum und die Anwesenheit so vieler Fremden eine so günstige Gelegenheit dazu darbieten, auch die Pferdeankäufe von Seite des Oberststallmeister-Amts und der Militärbehörden so viel Ermunterndes geben.

XXV.

An diesem nämlichen schönen Tage um 10 Uhr erschien der feierliche, glänzende Zug der Herren Schützen von der Stadt her auf der Theresienwiese mit vielen schönen Fahnen rc. Es eröffnete sich sogleich das Vogel-, Hirsch-, Pistolen- und Scheibenschießen.

XXVI.

Auch an den übrigen Tagen war die Witterung überaus günstig, so daß die Buden, die Spielplätze und die Tanzsäle, so wie der Glückshafen für die Landwirthschafts- und Industriegegenstände immer zahlreiche Gäste hatten. Es gab auch allerlei zu sehen; besonders unterhielten auch die schwedischen Sänger. Am zahlreichsten zeigte sich aber wieder die Versammlung Donnerstag Abends, wo ein sehr schönes Feuerwerk Statt fand.

XXVII.

Am Sonntag fieng es um Mittag heftig zu regnen an, so daß die Versammlung zum Nachrennen nicht so zahlreich war, wie sonst. Jedoch gieng es in der hölzernen Stadt so ziemlich munter zu.

XXVIII.

Sehr willkommen war ferner wieder den so zahlreichen Gästen in der Stadt, daß durch die Allerhöchste Gnade Seiner Majestät des Königs die ganze Woche hindurch alle königlichen Kunstsäle und Sammlungen, ja alle Schätze, und selbst die Residenz und königlichen Gemächer zum freien Eintritt geöffnet waren. Eben so zweckmäßig wirkte die königliche Theater-Intendanz zur Verherrlichung des Festes mit, da die Woche hindurch die vorzüglichsten Stücke gegeben wurden. Auch der Magistrat der Hauptstadt lieferte einen neuen schönen Beitrag zu noch größerer Verherrlichung des Festes, da er, nach dem Beispiel des landwirthschaftlichen Vereins, auf eine feierliche Art im Bürgersaale goldene und silberne Medaillen an diejenigen städtischen Dienstboten vertheilte, welche bereits 25 oder mehrere Jahre bei einer und der nämlichen Familie mit Treue und sittlichem Lebenswandel gedient haben. Zugleich ward diesem die unentgeldliche lebenslängliche Aufnahme in einem Wohlthätigkeits-Institute, falls Gebrechlichkeit oder Alter sie in ihren Diensten unfähig machen, förmlich zugesichert. So erweitert und verschönert sich das Oktoberfest immer mehr. Es kann demnach nicht fehlen, daß dieses Alles in der Zukunft noch eine größere Menge von Gästen für das Oktoberfest heranziehen werde; besonders wenn künftiges Jahr die Industrie-Ausstellung zu Stande kömmt. Erfreulich wird seyn, wenn die Aufstellung der Werke der schönen Künste mit dem Oktoberfeste stets verbunden bleibt, indem der bisherige Einwurf, als könnte dieses nicht Statt finden, schon im vorigen Jahre durch die That widerlegt wurde. Es sollten nur noch die übrigtn Preisvertheilungen hinzukommen. Es geht dann in Erfüllung über, was Herr Staatsrath von Hazzi in seiner Rede, gehalten in der öffentlichen Versammlung des landwirthschaftlichen Vereins am 3. April 1820, vorschlug, und wodurch erst der Grund gelegt wurde zum höhern Aufschwung des Festes. Es heißt da (siehe Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins, Jahrg. X. Nr. 27.) „So die Interessen der Bürger zugleich gereitzt, des Landmannes wie des Fabrikanten, des Handelsmannes und Handwerkers, des Künstlers, wie jedes wissenschaftlichen Mannes, entsteht natürlich ein allseitiges Wallen zu diesem Feste, wie einst bei den Griechen zu den olympischen Spielen, als ein allgemeines Rendez vous der Nation; und das große Nationalfest — wie einst das größte in der Welt zu Olympia, steht auf die herrlichste Weise vollendet vor uns. Es wird die gleich große Wirkung für die Nationalehre, Kraftentwicklung, Vaterlandsliebe und allgemeinen Wohlstand, wie einst in Griechenland, hervorbringen.“

XXIX.

Es gebührt wieder dem Magistrate, der National-Garde, überhaupt der Bürgerschaft von München, großer Dank, daß sie durch ihre so äußerst gefälligen Mitwirkungen dieses Fest jedes Jahr mehr zu verherrlichen suchen; wie dieses heuer wieder die schöne Uniform der Nationalgarde und der Musik, die prächtigen Fahnen und andere schöne und bequeme Vorkehrungen bewiesen. Unter dieselbe gehört auch diese vorzüglich, daß die hölzerne Stadt eine schöne zweckmäßige Einfassung bekam, um die Fahrenden und Reitenden von dem innern Platz abzuhalten. Auch erfreute der in der Mitte hergestellte Brunnen, so wie noch andere Bequemlichkeiten. Die Nationalgarde, die auf diesem ungeheuern Raume und bei einer so überaus großen Volksmenge allein die Wache hielt, zeichnete sich auch stets durch Aufrechthaltung einer schönen freundlichen Ordnung aus, so, daß nie im Geringsten der allgemeine Frohsinn gestört ward, und diese freie Bewegung der Nation stets den schönsten Beweis von brüderlicher Eintracht gab. Ja wirklich zu bewundern ist, daß bei einer so ungeheuern Masse von Menschen, bei so vielen Pferden und Herumführen von Viehstücken nicht der

mindeste Exceß oder Unglücksfall sich ereignete, welches einer solchen muntern Volksversammlung sicher zur größten Ehre gereicht.

XXX.

Das General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins fühlte sich ganz besonders beglückt und ermuntert durch die allerhöchste Erklärung Seiner Majestät des Königs als Protektors des Instituts des landwirthschaftlichen Vereins, dann durch die wiederholte Allerhöchste Zufriedenheits-Aeußerung und die Allerhöchste Zusage des besondern Schutzes und der Unterstützung dieses, zur Emporhebung der Landwirthschaft so einflußreich wirkenden Instituts. Es passen also für alle Zukunft die kräftigen Worte:

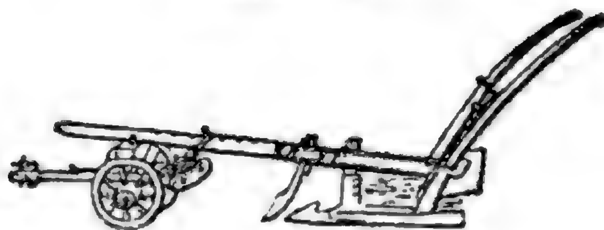
Möge nun dieses auch allgemeine Ermunterung bewirken! Möge dieses Nationalfest des landwirthschaftlichen Vereins immer an Kräften und Ausdehnung gewinnen! Möge sich die Zahl der Mitglieder dieses Vereins immer mehr verstärken! Möge jeder Bayer sich zur Ehre, zum Nationalruhm rechnen, unter diese Mitglieder zu gehören, und mitzuwirken, daß so der wichtigste Gegenstand einer Nation — die Landwirthschaft, stets mehr empor sich schwinge, und jedem Einzelnen, wie dem Vaterlande vollen Segen bringe!"

München den 14. Oktober 1833.

Das

General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Jahrgang XXIV. Nr. 9. den 26. November 1833.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Angelegenheiten des Vereins.

40. Wahl der Anwalte und Entwurf des Operationsplanes für $18\frac{33}{34}$.

Nach §. XXV. der Vereinssatzungen werden die verehrlichen Mitglieder hiemit eingeladen, die Herren Anwalte für das XXIV. Vereinsjahr auf 3 Jahre zu erwählen, und ihre Wahlzettel an die betreffenden Bezirks-Comités, die verehrlichen Mitglieder des Isarkreises, dann die Bezirke Aschaffenburg, Bayreuth, Eichstädt und Nürnberg, wo dermal kein Bezirks-Comité besteht, direkte an das General-Comité einzusenden, damit die Resultate der Wahl bekannt gemacht werden, die gewählten Herren Anwälte ihre Sitzungen eröffnen, und ihre Funktionen beginnen können. Zugleich wird die Erinnerung beigefügt, daß, wenn nach Verlaufe von vier Wochen die Wahlen nicht eingelaufen sind, die Wahl der Herren Anwalte, wie vor 3 Jahren (s. Vereins-Wochenblatt Nr. 40. vom 6. Juli 1830) auch für das gegenwärtige Vereinsjahr und die weitern 2 Jahre als bestätiget gehalten wird.

In den beiliegenden gedruckten Wahlzetteln darf nur der Namen des gewählten Herrn Anwaltes, und von Außen der Namen des Bezirks-, und resp. des General-Comités gesetzt werden. Auch heuer wird die Bemerkung wiederholt, daß ein und derselbe Herr Anwalt nicht mehrere Bezirke vertreten könne, sondern für jedes Bezirks-Comité ein eigener bestehen müsse.

Sämmtlichen verehrlichen Vereinsmitgliedern wird endlich eröffnet, daß sie nach §. XLI. der Satzungen ihre Wünsche und Vorschläge zur Abfassung des Operationsplanes für gegenwärtiges Jahr $18\frac{33}{34}$ an die betreffenden Bezirks-Comités und resp. an das General-Comité einsenden wollen, um nach den dem General-Comité mitgetheilten Vorschlägen den Entwurf zu bearbeiten.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

41. Die Hof- und Feld-Baumzucht und ihr Einfluß.

Schon öfter und an mehreren Orten habe ich nachgewiesen, wie der Waldbau mit dem Feldbaue zusammenhängt, und der Erstere den Letzteren eben so mächtig unterstützen kann, als soll.

Aus den Bedürfnissen, welche für den Landmann eine Befriedigung durch den Waldbau heischen, sind für die gegenwärtige Rücksicht auszuheben: Brennholz, Nutzholz zu Haus- und Ackergeräthen u. d. gl., Reiser, Streu- und Futterlaub.

Diese Bedingungen können für den Landmann, und zwar mit Erzielung der Landesverschönerung, durch ihn selbst erfüllt werden, wenn die Hof- und Feldbaumzucht allgemein eingeführt und zweckdienlich geregelt betrieben wird.

Gemeindeplätze, Viehweiden, Haiden, Wege, Ufer, Höfe, Gärten, Zäune und Feldraine sind entweder so baumleer, oder mit verzwergten Baumarten, mit verworrenem, ertraglosem Gesträuche ungeregelt bewachsen, die Grundstücke schutzlos, und die Zäune aus Flechtwerk oder Brettern, daß jedem unbefangenen Auge auffallen muß, es bestehe von einer Seite Wildniß und Vernachläßigung der Anzucht dessen, das Bedarf ist, von anderer Seite Verschwendung von anderweit Nothwendigem, und von einer dritten Seite die Forderung, daß ungeschütztes Eigenthum keinen Schaden leide.

So sehr sich in Deutschland dem reisenden Beobachter des Landbaues das Mangelhafte der bezeichneten Art allenthalben darstellt, und wenigstens schwerlich eine Gegend nachzuweisen seyn wird, wo durchgeführt alles Nothwendige in der in Rede stehenden Beziehung beobachtet wäre; eben so sehr besteht durchgängig Klage über unbefriedigte Bedürfnisse und Beeinträchtigung, so wie die eigensinnige Begehrlichkeit, ja auch das schwer an's Ziel gelangende Bestreben, daß der Waldbau allein entsprechen solle, was außerdem zu erreichen steht. Jeder Waldnutzen soll dem Landmanne nur gabeweise, theils mit, theils ohne Beschwerde zufließen, und er selbst will nicht durch Eigenthum, sondern äußeren Zufluß befriedigt wissen, was zu seinem Vortheile auf ihn verwiesen werden kann, und was er zu erreichen vermag.

Soll in einer ganzen Volksklasse, wie die der Ackerleute ist, das Wissen und Thun im ganzen Umfange vorwärts gebracht werden, so würde Unterricht als Hauptmittel zu erachten seyn. Dieser Gegenstand fordert daher zuvörderst eine Erwägung. Ein jeder Unterricht von besonderer Richtung setzt die allgemeinen Schulkenntnisse voraus; diese sollen daher in den Volksschulen erworben werden. An sie werden verschiedene und oft sehr ungeeignete Ansprüche gemacht, und wenn auch das Genügen aller dieser Forderungen nicht schon für sich außer der Möglichkeit läge, so ergäbe sich sogleich die Unausführbarkeit, sobald nur mehrere Forderungen an Volksschulen neben einander gestellt werden; denn sie würden offenbar zu Universalschulen aller Betriebe in einem Lande.

Was an Volksschulen mangelt, und wie sie zu verbessern und ihrem Zwecke entsprechend einzurichten wären, habe ich in einem Aufsatze niedergelegt, welcher an die Redaktion der Literaturzeitung für Deutschlands Volksschullehrer versendet ist; allein aller Unterricht von besonderer Richtung gehört an die Volksschulen, als solche, keineswegs; daher der über Landwirthschaft so wenig, als jener über Gewerbe.

Die Zünftigkeit der Gewerbe ist nur ein Mittel für geregelten Betrieb dieser, und um ihnen aufzuhelfen; das Reisen der Gesellen, aber ohne daß sie auf ihren Wanderungen auch an Unterricht Theil nehmen, der auf ihr Gewerbe Einfluß äußert, ist vergleichbar dem Bebauen eines ungedüngten Ackers. Nur aus niedrigem Zustande und nicht mehr sich fügender Volkssittlichkeit der Vorzeit stammt die Unzünftigkeit der Ackersleute her; viel wäre gewonnen, und recht wohl ausführbar würde es seyn, sie zünftig zu machen.

Entstände in einem Lande eine Ackerbauzunft, wären erst die Volksschulen ihrem wirklichen Standpunkte nach entsprechend organisirt, und wären Ackerbauschulen den Bedürfnissen angemessen vorhanden, so ergäben sich von selbst die Gesetzmomente, daß Jeder, der eine Grundbesitzung erwerben, übernehmen oder verwalten wollte, die Volksschule durch eine bestimmte Zeit besucht, den Ackerbau zünftig erlernt, den Unterricht in der Ackerbauschule genoßen habe, auf Wanderung gewesen sey, in Arbeit gestanden, und an dem Unterrichte ihm zugänglicher Lehranstalten Theil genommen habe. Das Bruderband der deutschen Nation könnte in sich schließen, den niederen Unterricht der Landwirthschaft an allen Lehranstalten den Zunftgenossen frei zu geben.

An höherem Unterrichte und auch Separatschulen für Landwirthschaft, derer sie nicht entbehren kann, ermangelt es zwar nicht, und es kann auch angenommen werden, daß dem höheren Unterrichte dadurch genügend begegnet sey, bis auf den Punkt, die Anstalten selbst der Prüfung zu unterziehen. Wenn nun aber an den bestehenden Landwirthschaftsschulen der Unterricht selbst auf den gewöhnlichen Landmann angewendet und ihm zugänglich gemacht wird, so erstreckt sich doch der daraus entsprießende Vortheil nur auf die nächste Umgebung.

Weise und wohlthätig wird in solcher Beziehung für Bayern die Errichtung von Gewerbeschulen in Verbindung mit landwirthschaftlichem Unterrichte, damit an vielen Orten des Reiches Belehrung ertheilt, und sohin allgemeiner werden könne.

Als sehr zweckdienlich ist zu erachten, den Candidaten in den Priester- und Schullehrer-Seminarien die Theilnahme an dem landwirthschaftlichen Unterrichte als Pflicht aufzuerlegen, und zwar aus Gründen, die noch erörtert werden sollen.

Wird auch in jeder Stadt eine Unterrichts-Anstalt für den Landbau bestehen, so ist dadurch dennoch nicht ermöglichet, daß allen Landbewohnern die Theilnahme am Unterrichte zugängbar werde, wegen Entlegenheit von den Städten und der größtentheils obwaltenden Unmöglichkeit, daß der Unterrichtsuchende sich dort aufhalte.

So wenig Volksschulen dazu geeignet sind, sie dahin zu erweitern, daß sie zugleich zu Lehranstalten für einen besonderen Zweig des Volkslebens werden, so sehr fordert doch das Bedürfniß, und so wenig steht auch der Ausführung ein wichtiges Hinderniß entgegen, auf den Dörfern Schulen für landwirthschaftlichen Unterricht zu errichten, oder vielmehr die Ertheilung sol-

chen Unterrichtes einzuführen. Wo daher in Dörfern oder deren Nähe nicht Jemand ist, der den Unterricht zu ertheilen vermag, oder der ihn übernimmt, und dem er aufzutragen ist, da könnte der Volksschullehrer schon um so mehr, wenn er während seines Aufenthaltes im Seminar selbst ihn erhalten hat, diesen ertheilen, ohne ihn deshalb mit dem Volksschulunterrichte in Verbindung zu setzen.

Unter solchen Umständen jedoch bedarf der Unterricht vorzüglich einer Gleichförmigkeit, und als höchst nothwendig tritt von selbst heraus, daß ein populäres Lehrbuch über Landwirthschaft so erscheine und eingeführt werde, daß es ohne weitläufig zu seyn, keine Lücke lasse, für den niedern Unterricht dem ganzen Lande gelte, und zur Selbstbelehrung und Ratherholung diene. Unterstützt wird alsdann der Unterricht und der Leitfaden selbst, wenn den Gemeinden es zur Pflicht gemacht ist, das landwirthschaftliche Wochenblatt zu halten und zu benützen.

Der Unterricht selbst wird endlich auf die lebhafteste Weise durch Beispiel gefördert, folglich durch Musterwirthschaften. Da nun aber Musterwirthe noch nicht so zahlreich im Lande sich befinden, daß allenthalben der gewöhnliche Landmann Beispiel zu nehmen hätte, so ergäbe sich durch die Pfarrer Aussicht darauf. Die Basis zur Subsistenz der Pfarrer auf dem Lande ist Oekonomie; diese ist jedoch nicht ihr Eigenthum; haben sie während ihres Aufenthaltes im Seminar selbst am landwirthschaftlichen Unterricht Theil genommen, und besteht ein allgemeines Lehrbuch, so ist nur noch nothwendig, ihnen zugleich für den Betrieb solche gemessene Vorschriften zu geben, daß dadurch Musterwirthschaften hergestellt werden.

Erst nach dieser weiten Ausholung ist es möglich, wieder auf den Gegenstand der Feld- und Hofbaumzucht zurückzukommen, weil wirklich nur Belehrung und Beispiel auch diese, und damit die Wohlfahrt der Landleute, zum großen Theile fördern können. Voraus zu setzen ist noch nothwendig, daß dazu erfordert wird, es werde diese Baumzucht durch die Landesbehörden auf Regeln gesetzt, die Ausführung aber anbefohlen.

Angepflanzte Bäume und gut angezogene Hecken verschönern das Land, und in dieser Rücksicht wäre ein Weiteres überflüssig. Zur Verhütung der Holzverschwendung und als Mittel der Baum- und Heckenzucht aber hilft am kräftigsten das strenge Verbot, hölzerne Zäune anzulegen, sey es um Grundstücke oder um Höfe oder Gärten.

Hecken wären anzulegen um Höfe, Hof- und Feldgärten und Felder, an Abhängen und Hügeln, als Begränzung der Grundstücke an den Landstraßen und in der Nähe von Gewässern, so wie als Gränzmarken; insoweit nämlich die Grundstücke der einzelnen Besitzer nicht für einen Jeden dieses ausführbar machen, müßte Anlage und Nutzung durch Zusammentritt geschehen. Für die Auswahl der Holzarten zur Anlegung von Hecken würde die Carpinus betulus besonders zu empfehlen seyn; denn weil Nutzen dadurch erzielt werden soll, ständen wilde Rosen, Brombeersträuche, Schwarz- und Weißdornen und derlei Gestrüppe ferne zu halten. Die Hecken können überhaupt niedrig gehalten, und die aus Carpinus angezogenen bald bestutzt werden; die Reiser mit den Blättern können auch trocken und im Winter als Schaffutter verwendet, die abgenagten Reiser zur Feuerung und das trockene abgefallene Laub der Hecken als Streu benutzt werden.

An Ufern, besonders wo das Wasser alljährlich in einer gewissen Jahreszeit austritt, und wo der Platz daher keine andere Benützung zuläßt, sind Weidengebüsche zu empfehlen, die alljährlich zu verschiedenem ökonomischem Gebrauche Ruthen liefern. Zu diesem Behufe verdienen die Salix monandra, Caprea, viminalis, riparia, aquatica und einige andere, nach der Oertlichkeit, den Vorzug, wogegen Hippophae, Tamarix u. derlei Gewächse zu unterdrücken wären. Diese letztgenannten Arten stehen an der Isar auch bei München mit ebenfalls sehr niedrigen Weidenarten auf langen, ganz ertraglosen Strecken. Angezogene Weiden würden Nutzen gewähren, die bezeichnete Bewachsung des Bodens aber führt keinen der Art mit sich, und schützt den Andrang des Wassers nur vermeintlich, indem beim Austreten des Flusses die Gesammtmasse des Gesträuches als ein im Wasser liegender Körper zu betrachten ist, um den es höher steigen oder weiter austreten muß.

Gemeindeplätze, Dorfwege, Viehweiden, Haiden, Straßen, Kirchhöfe, Schluchten und derlei Orte sind zur Anpflanzung von Bäumen, die auf gemeinen Nutzen berechnet ist, und daher durch Zusammentritt erzielt werden kann, sehr passend. Mehrere Franzosen empfehlen zu derlei Zwecken Weiden- und Pappelarten, und unsere Verzeichnisse der Forstbäume enthalten dafür auch viele ausländische und außereuropäische Baumarten, die nie ins Bereich der Forstwirthschaft gehören, für ähnliche Absichten aber immer von der Hand zu weisen sind. Sind derlei bezeichnete Baumarten blos Gegenstand des Geschmackes, so mag ihre Anzucht den Privaten für Parks u. s. w. überlassen seyn; so wenig sie aber für den Waldbau sich eignen, eben so wenig sollten sie je für den ausgesprochenen Zweck in Vorschlag kommen dürfen; denn erstens ersetzen sie gar nicht einmal unsere einheimischen Baumarten, zweitens muß der Geschmack etwas sonderbar seyn, wenn ein blüthenleerer Tulpenbaum schöner gefunden wird, als eine Lerche oder Buche, und drittens darf nicht vergessen werden, daß es sich darum handelt, nutzbare Holzarten von bekanntem und verläßigem Ertrage im wohlfeilsten Wege anzuziehen, was

daher für den Forst eine Spielerei seyn würde, darf den Gemeinden nicht aufgedrungen werden, und auf Kosten der Gemeinden soll für die Forstwirthschaft keine Spekulation getrieben werden.

Für alle gegenwärtig bezeichnete Orte sind Weiden und Pappeln nicht angebracht, sie werden bald morsch, und liefern wenig verwendbares, zur Feuerung schlechtes Holz. Ebenso soll die Wahl nicht auf Obstbäume fallen, weil sie nicht mit wenig Kosten zahlreich und leicht angezogen werden können, der Früchte wegen häufiger beschädigt werden, mehr Sorgfalt und Pflege erfordern, und der Ertrag an Obst unter diesen Umständen nicht sonderlich Gewinn giebt.

Baumanlagen der Art sollen nicht blos als Zierde bestehen, sondern der Nutzen muß in der Absicht liegen, und die Zierde fällt der Gegend von selbst zu. Die geeigneten Baumarten sind daher, je nach der Beschaffenheit des Bodens und dem Verhältnisse der Oertlichkeit: Tanne, Fichte, Lerche, Ulme, Birke, Erle, Eller, Buche, Akazie; nach der Hauzeit, dem Bedarfe der Gemeindeglieder und den obwaltenden Umständen wären von denen in Rede stehenden Bäumen zur Verabfolgung zu fällen, und sogleich andere an ihre Stelle zu pflanzen, wodurch daher ein jedes Dorf zugleich eine Art Wald vorstellte.

Die Höfe, die Plätze vor den Häusern, Gärten, Zäune, Feldraine und Feldwege sind geschütztere Orte, die entweder unmittelbar unter der Aufsicht der Einwohner stehen, oder schon so an den Grundstücken, daß der gewöhnliche Feldschutz zureicht. An diesen Orten läßt der zweifache Nutzen von Holzanzucht und Früchten sich erreichen, daher sind diese Orte für geregelte Obstbaumzucht geeignet, die durch Landesgesetze sich einführen ließe; denn Jemanden dazu zu zwingen, daß sein Eigenthum und Vortheil sich vergrößere, ist eine Sache, die den geringsten Schwierigkeiten unterliegt, sobald, wie in dieser Rücksicht nothwendig geschehen müßte, die Ausführung möglich gemacht wird.

Gewiß nur selten wird in einem Dorfe ein Haus so gelagert stehen, daß nicht Bäume davor stehen könnten, und auf jedem Hofe sind einige unterzubringen; meistens aber ist auf Höfen und vor den Häusern kein Baum, oder es stehen blos unfruchtbare Zierdebäume dort, an denen wohl zuweilen das Alter bewundert werden kann, die aber auf den Holzgewinn nicht berechnet sind. Nicht eben sehr selten fände sich Gelegenheit, einem über Holzmangel klagenden Landmanne zu rathen, daß er seinen uralten Roßkastanien- oder Lindenbaum fälle, und für seine Nachkommen einen andern pflanze, anstatt den Mangel zu tragen, und auch den Enkeln noch eine Seltenheit zum Bewundern überlasse, bis sie morsches Holz haben.

Würden auf dem Lande in den Gärten und an den Zäunen ordnungsmäßig gute Obstbäume gepflanzt, so würde der Wohlstand des Landmannes sich heben, er wäre eher vermögend, auch seinen Holzbedarf mit Geld zu bestreiten, und seinen Nachkommen würden die eingehenden Obstbäume den Holzbedarf befriedigen helfen; denn ungleich mehr Bäume könnten angebracht werden, und viel fröhlicher könnten sie in gut angelegten und gehaltenen Hecken gedeihen, als jetzt der Fall noch fast durchgängig ist, wo an den Zäunen unter verwachsenen Hollunder- und spanischen Fliedersträuchen elende Zwetschgenbäume oder vielmehr Sträuche stehen, die nur wenig und schlechte Früchte liefern, beim Umhauen aber nur Reiser geben.

Zum Schlusse dieser Abhandlung soll noch erörtert werden, wie meist die Moore, nur dem Torfstiche entgegenharrend, eine lange Reihe von Jahren hindurch öde liegen, da man sie doch bekanntlich auch für Holzzucht nützen, und diese Nutzung zur Unterstützung der Landleute, und sohin auch zum Vortheile der Wälder den Gemeinden zuweisen könnte.

Aschaffenburg im Oktober 1833.

Dr. Desberger, Vereinsmitglied.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

42. Wie und auf welche Weise ist die so schädliche Waldgräserei abzuschaffen?

Jedem Forstwirth ist der außerordentlich große Schaden bekannt, der durch die Waldgräserei in den Schlägen ꝛc. angerichtet wird. Dieser Unfug findet hauptsächlich in den meisten Gegenden Frankens Statt; er kann aber bei den bestehenden nachtheiligen Verhältnissen der Landwirthschaft in diesen Gegenden nicht abgeschaft werden, weil es jedem Taglöhner, er mag nun Feld, Gemeinderecht ꝛc haben oder nicht, unverwehrt ist, so viele Stücke Kühe und Schafe zu halten, als er will, und weil bei der eingeführten, den seinen Vortheil bei Seite setzenden Landwirth verrathenden, Dreifelderwirthschaft selbst derjenige Oekonom, welcher viel Feldbau hat, nicht Futter genug bauen kann, um den zur Produktion seines nothwendigen Düngers erforderlichen Viehstand zu ernähren.

So lange dieses Mißverhältniß geduldet wird, so lange ist der, der Forstkultur so schädlichen, Waldgräserei nicht Einhalt zu thun. Will man dieselbe ohne weiters aus dem Walde bannen, so werden auch bei der strengsten Aufsicht des Forstpersonals und der gewissenhaftesten Schärfe der Gerichte die Schläge von den listigen Gräserinnen selbst bei Nachtzeit besucht werden, und diese müssen dann, um, so viel wie möglich, unbestraft durchzukommen, in der größten Eile grasen, und

richten dadurch unberechenbaren Schaden an.*) Läßt man aber die Schläge der Gräserei offen, so geschieht, wenn jene auch schon etwas herangewachsen sind, Schaden, da auch die vorsichtigste und geschickteste Gräserin nicht im Stande ist, das im dichten und hohen Waldgrase verborgene junge Pflänzchen zu bemerken. Dieses wird daher mit hinweggehauen, und ist auf immer verloren; denn es befindet sich zu dieser Zeit im vollsten Safte, und das Würzelchen wird daher nie wieder ausschlagen.

Vermieden und mit der Zeit ganz abgeschafft kann aber jene die Waldkultur so sehr erschwerende Waldnebenbenutzung werden, wenn

1) die Administrativ-Behörden, denen (da sie leider häufig selbst wenig oder gar keine Kenntniß von der Landwirthschaft haben) von dem landwirthschaftlichen Vereine das richtige Verhältniß zwischen dem Feldbau und dem Nutz- und Schafviehstand angegeben wird,
   a) jeden Dorfbewohner nach Maßgabe seiner Güter bestimmen, wie viel Nutz- und Schafvieh er zu halten im Stande ist;
   b) allen denen, die keine Feldgüter besitzen, die Haltung jener Viehgattungen ganz verbieten, und diese zur Anschaffung einer oder einiger Geißen, die sie zu ihrer Nothdurft befriedigen, anweisen werden;
2) durch strenge Kulturverordnungen der Unterthan zum Futterbau, d. h. zur Abschaffung der leidigen Dreifelderwirthschaft und der Einführung des so nützlichen und erfolgreichen Fruchtwechsels angehalten wird.

Ist dieser einige Jahre hindurch betrieben worden, so wird jeder Landwirth den unbeschreiblichen Nutzen derselben dadurch erkennen, daß er bei derselben Ackerfläche noch mehr Vieh als jetzt halten, und dieses mit gesünderem und besserem Futter ernähren, daher auch mehr und kräftigeren Dünger erzeugen, und seinen Fruchtbau von Jahr zu Jahr vervollkommnen und erhöhen kann. — Er bedarf dann nicht mehr des oft so schlechten, schädlichen und saueren Waldgrases, und das Geschäft der Gräserei ist dann auch mit großer Zeitersparung verbunden, indem die Magd nicht mehr 1 bis 2 Stunden weit in den Wald hinausgehen und mit Suchen und Gewinnen des Grases für 1 oder 2 Stück Vieh den ganzen Tag zubringen darf.

*) Ich kenne mehrere Taglöhner, welche 2 bis 3 Stück Kühe und mehrere Schafe halten, und nicht eine einzige Quadratruthe Feld haben. Diese holen nun all' ihr Sommer- und Winterfutter aus dem Wald, oder sie stehlen es zum Theil auch ihren andern Dorfbewohnern aus ihren Aeckern und Kleestücken, und verursachen auch hier Schaden.

Wenn die Einführung dieses Fruchtwechsels nicht durch Kulturverordnungen befohlen werden kann, so könnten doch wenigstens die Landgeistlichen, Schullehrer, Forstbediensteten ꝛc., welche doch zum Theil nicht unbedeutenden Feldbau haben, dazu angehalten werden, und durch ihr Beispiel würde dann gewiß so viel bewirkt, daß in kurzer Zeit jeder Landwirth seine Güter nach den Grundsätzen der Wechselwirthschaft behandeln, und der betrübende Anblick der grosen öden Brachfluren den bodengeitzigen rationellen Oekonomen nicht mehr zu Theil werden würde.

Durch das Beispiel ist in der Landwirthschaft schon mancher alte Mißbrauch verbannt, und vieles Nutzen und Vortheil Bringende eingeführt worden!

Uebrigens könnte auch von dem landwirthschaftlichen Vereine, der schon so unendlich viel Gutes und Ersprießliches gestiftet hat, sämmtlichen Administrativ-Behörden eine lithographirte Instruktion zur Einführung des Fruchtwechsels in mehreren Exemplaren gegeben werden, so daß diese dieselbe den Geistlichen, Lehrern, Ortsvorständen ꝛc. zur Mittheilung an die anderen Ortsbewohner einhändigen könnten.

Der Unterzeichnete, welcher noch jung und erst angehender Landwirth ist, wagt es in der besten Absicht, hier seine unmaßgeblichen Gedanken und Vorschläge über diesen so wichtigen Gegenstand der Land- und Forstwirthschaft mitzutheilen, und bittet um gütige Belehrung von Seite erfahrener Landwirthe.

Schloß Seehaus bei Uffenheim
am 3. Juli 1833.

Frhr. v. Löffelholz-Colberg,
fürstl. schwarzenberg. Forstbeamte u. Mitglied des Industrie- und Kultur-Vereins in Nürnberg.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

43. Nutzen der Waldameisen.

(Schluß.)

c) Sammelt man diese Ameisen, die einen sehr kräftigen sauern Saft von sich zu spritzen vermögen, wenn sie gereizt werden, in eine Flasche, und gießt Spiritus darüber, läßt diesen einige Zeit in der Sonne oder an einem warmen Orte destilliren, so gewinnt man auf diese Weise ein so kräftiges Einreibungsmittel für überspannte Sehnen und verrenkt gewesene Gliedmaßen, als man nur wünschen kann.

Das Sammeln der Ameisen geschieht auf die einfachste Weise von der Welt, indem man mitten im Ameisenhaufen eine reine, inwendig ganz ausgetrocknete

Flasche, dem obern Rande des Flaschenhalses gleich, eingräbt, wo sich dann die geschäftigen Thierchen in Menge einfinden, eines nach dem andern an der Glätte des trockenen Randes hineingleiten, und nicht wieder heraus können. Ist die Flasche dagegen inwendig feucht, so finden sie an dieser Feuchtigkeit Anhalt, und gelangen dadurch wieder heraus. Je mehr Ameisen in der Flasche sind, je stärker und kräftiger wird dieses Einreibungsmittel. Mir selbst hat es bei heftigem Fußkrampf unvergleichlich gute und schnelle Dienste gethan.

d) Noch bekannter sind die äußerst stärkenden Ameisenbäder für Gliedmaßen, die zu schwinden anfangen, so wie überhaupt zur Stärkung geschwächter Körper, wobei jedoch der Rath des Arztes nicht übergegangen werden muß.

Hier wird eine beliebige Menge des Ameisenhaufens mit den darin befindlichen Thierchen in einen Sack genommen, darin fest verbunden, dann mit heißem Wasser gebrüht, und der Sack so lange im Wasser gelassen, bis das Bad zur erträglichen und angenehmen Wärme für den Kranken abgekühlt ist, während welcher Zeit es, mit einem Deckel versehen, stehen bleibt, damit seine aromatischen Kräfte nicht früher verflüchtigen, als es der Pazient gebrauchen kann.

e) Verfertigt man daraus ein sehr empfohlenes Pulver für die Schafe, welches in allen Fällen soll angewendet werden können, wo man befürchten muß, daß die Schafe durch den Weidegang zu viel Feuchtigkeit eingesogen haben.

Außerdem wird es aber mit besonderem Nutzen beim Anfange des Weideganges im Frühjahre und beim Beschluß desselben im Spätherbste angewendet.

Ist aber dieses Pulver nicht in Vorrath angeschafft worden, so soll das beste Futter zur Minderung der kranken Säfte in dieser Zeit gegeben werden, und zwar geschrotener Roggen, Haber, Gerste, Wicken, Buchweizen, und als Rauhfutter: Haidekraut, Erbsenstroh, Laub von Roth- und Weißbuchen, von Erlen und Weiden, vorzüglich aber auch Espenlaub, wobei viel Heu erspart werden kann.

Das Ameisenpulver wird aber nachstehend verfertigt:

Man faßt zur Herbstzeit, wo die Ameisen ihren Haufen zur Ueberwinterung vollkommen zusammengebracht haben, doch aber noch selbst im Haufen beschäftigt sind, diesen mit der Erde, die sie mit ihren unterirdischen Gängen durchwühlt haben, so wie die Ameisen selbst in Säcke, die, wenn sie wohl verbunden in's Gehöfte gebracht werden, dann in noch ziemlich heißen Ofen geschoben, so stark getrocknet werden, daß aus dieser in den Säcken befindlichen Masse mit allen Bestandtheilen ein feines Pulver bereitet, d. h. gestoßen und gerieben werden könne, welches sodann durchgesiebt und in einem Fasse verwahrt wird, in welchem Heringe oder andere gesalzene Fische befindlich waren, und wohl bei jedem Spezereihändler zu erkaufen seyn dürfte. Von diesem Pulver rechnet man ⅛ Quart als Breslauer Maß auf jedes Stück, nimmt doppelt so viel, also ¼ Quart Habermehl und eine starke Messerspitze Salz dazu, und findet dergestalt die Proportion für die damit zu versorgende Heerde, der es dann, so viel angefeuchtet, in Krippen gereicht wird, daß es nicht als Staub zu flüchtig ist, und die Lungen der Thiere beim Fressen belästiget. An diesem Tage darf dann aber nicht getränkt, und die Heerde keiner strengen Kälte oder starkem Winde ausgesetzt werden.

Bei allen Mitteln, welche schützend für ganze Heerden angewandt werden sollen, scheut man nicht selten die dießfälligen Kosten, weshalb dieses genannte wohl eines der billigsten seyn dürfte. Endlich

f) können diese Ameisenhaufen noch sehr zweckmäßig zur Vermehrung des Düngerhaufens verwendet werden, indem sie im spätesten Herbst und zu der Zeit mit Schwingen auf Bretterwagen geladen und abgefahren werden, wenn die Ameise schon in der Erde ihr Winterlager bezogen hat, und schon einige trockene Fröste dazu beigetragen haben.

Geht man bei dieser Sammlung nicht zu geizig zu Werke, so geht auch nicht das Volk zu Grunde, sondern fängt im folgenden Jahre seine Sammlung von Neuem an; doch dürfte es nicht alljährlich, sondern nur im zweiten Jahre so behandelt werden können, weil einmal die lohnende Menge fehlen dürfte, anderer Seits aber auch dem Volke die hinlängliche Zeit seiner Erholung und Vermehrung dadurch beschränkt würde.

Diese Ameisenhaufen-Sammlung giebt eine schöne Erde, fast wie die, welche man gewinnt, wenn man Sägespäne, so wie diese Erde Schichtenweise mit Staubkalk durchschüttet, und beides den Winter über im Freien liegen läßt. Im Frühjahre durchsticht man dann beide dieser Erdarten mit der Schaufel, und verbraucht sie als eine gute Dungerde. Letztere wird feiner, und taugt besonders als Napferde zu Blumengefäßen. Erstere kann aber auch zur Vermehrung des Düngerhaufens auf diesen gefahren, und auf selbem verbreitet werden. Uebereilt man sich aber mit dieser Ameisenhaufen-Sammlung zu der Zeit, wo diese Insekten ihre Winterquartiere noch nicht bezogen haben, so bringt man sie ins Gehöfte, wo sie am Ende in den Gebäuden Schutz vor dem Winter suchen, und allerhand Belästigungen verursachen, gegen welche zwar zahlreiche Mittel bekannt sind, die sich aber in dieser Jahreszeit oft schwieriger als im Sommer in Anwendung bringen lassen.

Es sey mir nun auch noch erlaubt, etwas über die Nachtheile zu sagen, die die Ameisen an Bäumen verursachen sollen.

Man behauptet, und wohl nicht ohne Grund, daß diese nicht sowohl diesen Insekten, als der Krankheit derjenigen Bäume zuzuschreiben seyen, auf welchen sie sich dann erst einzufinden pflegen, weil in der schadhaften Rinde der Bäume die Ursache gefunden wird, um derentwillen sich die Ameisen ihnen nähern, indem sie in selber nicht allein einen Zufluchtsort, sondern wohl gar ihre Wohnungen finden.

Ferner ist der aus dieser Rinde fließende klebrige Saft für sie ein eben so angenehmes Nahrungsmittel, als er es, doch vielleicht in wässerigem Zustande für Blattläuse und andere ähnliche Insekten ist, und man will sogar bemerkt haben, daß, wenn sie diesen Saft nicht in hinlänglicher Menge fänden, sie dann sogar die Blattläuse um dieses Saftes willen tödten, sie aussaugen und auf diese Weise vermindern, mithin diese Säfte nicht sowohl dem Baume selbst entzögen, als wenn dieser sie aus irgend einer Wunde seiner Rinde ausspritzt, zu ihrer Nahrung benutzen; obwohl gegenseits zugegeben werden muß, daß die Verminderung dieser Säfte, welche der Baum zu seiner Heilung aussetzte, um so mehr seine Entkräftung zur Folge haben könne.

Um die Ameisen zur Tödtung der Raupen zu benutzen, hat man in Vorschlag gebracht, sie aus ihren Haufen in mehrere Beutel aufzuraffen, sie gut verschlossen an den Zweigen der Bäume zu befestigen, und erst dann zu öffnen, wenn ein solcher, stark mit Raupen belagerter Baum unten um seinen Stamm herum mit einem Theeranstrich versehen worden, den die Ameisen nicht zu überschreiten wagten, und nun um so mehr gezwungen würden, sich der Raupen zu bemeistern und sich von diesen zu nähren.

S. bei Rybnik in Oberschlesien.

F. V. L.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

44. Bemerkungen über die neueren Versuche artesischer Brunnen in Frankreich. Von Professor Vinzenz M. Heuberger.

Die Anwendung der gebohrten Brunnen in der Landwirthschaft wird gegenwärtig von der königl. Centralgesellschaft des Ackerbaues in Paris mit dem größten Erfolge befördert. Es giebt wenige Departemente, wo nicht mehr oder weniger zahlreiche Versuche unternommen worden. So z. B. ist die Tiefe des Brunnens von Montreuil, unter der Stadt Laon, über 800 Fuß; der von Chartres bis 650; der von Rochefort bis 600; der von St. Andre 520. Alle obigen Unternehmungen sind mit dem glücklichsten Erfolge gekrönet worden, und ein behutsamer Beobachter könnte folgende Haupt-Erfahrungspunkte aus den nämlichen Versuchen entheben:

1. Daß man niemals derley unternehmen solle, ohne vorher die physische Beschaffenheit des Landes bestimmt zu haben, um sich vor unnützen und kostspieligen Versuchen zu bewahren.

2. Daß, obwohl die Anbohrung der Brunnen an sich selbst keine wirklich unbezwingbaren Schwierigkeiten darbietet, es nur zu wahr sich erwiesen, daß in Ermangelung von Erfahrung und Geübtheit man viele Brunnen verfehlt hat, die unter der Leitung geschickter Wasserbohrer gelungen wären.

3. Endlich, daß viele artesische Brunnen, die im Anfange ihrer Bohrung die schönsten Resultate darboten, nach und nach abgenommen und sogar gänzlich aufgehört haben, wegen der Sorglosigkeit, mit der die Röhren und ihre Verlöthungen behandelt wurden. In dieser Berücksichtigung müssen wir bemerken, daß in England viele Brunnen mit eisernen oder blechernen Röhren ihr Wasser wenige Jahre nach ihrer Errichtung verloren haben, zufolge der Oxidirung oder gänzlichen Auflösung ihrer Röhren. Und deßhalb muß den Wasserbohrern die größte Sorgfalt in der Wahl, der Anordnung und der Weise, die Röhren eine über die andere anzupassen, anempfohlen werden, um die Wasserverluste zu vermeiden, die oft den Untergang dieser Brunnen herbeiziehen, durch das Durchtröpfeln ihrer Wasser in lockere oder ausgehöhlte Erdschichten.

Unter den vorzüglichsten Bohrungen, die dieses Jahr unternommen worden, sind vorzüglich zu bemerken, die des Schlosses von Vincennes, die 4000 Franken gekostet hat, während die Regierung vorher jährlich von 5 zu 6000 Franken Abonnement für das nöthige Wasser der Garnison bezahlte. Dieses Unternehmen wurde vorzüglich von Herrn Müllot geleitet; später unternahm der nämliche den Brunnen von St. Denis, bei dem sich interessante Nebenumstände ergaben, indem selber drei unerläßliche Aufgaben zu lösen hatte; erstens: eine sehr reiche Wasserquelle, die ihre Wasser in eine beträchtliche Höhe über das Erdreich erheben sollte, hervorzubringen, zweitens alle Gewässer der Weißgerberei von Villetaneuses zu beseitigen, (ohngefähr 80,000 Maß täglich) wegen welcher sich schon schwere Klagen erhoben hatten, welche die Vernichtung dieses schönen Unternehmens bedrohten; und drittens jene Gewässer zu entfernen, ohne dabei die Brunnen des Landes zu verderben. Der Erfolg des Hrn.

Müllot in diesem Unternehmen war so befriedigend, daß er aus der Tiefe von 16 Klaftern eine wasserreiche Quelle durch ein Rohr von 0m 50° hervorbrachte, während er durch ein anders Rohr von 0m 20°, mit dem ersten in Verband in der Tiefe von 200 Fuß alle Gewässer dieser Gerberei ableitete.

Münchner Getreid-Schranne am 23. November 1833.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	59	1702	1761	1602	159	11	54	11	4	10	15	—	—	—	6
Roggen . .	23	664	687	626	61	7	39	7	21	6	57	—	—	—	13
Gerste . . .	512	1939	2451	2110	341	6	50	6	26	5	59	—	—	—	5
Haber . . .	4	625	629	627	2	4	33	4	18	4	11	—	4	—	—

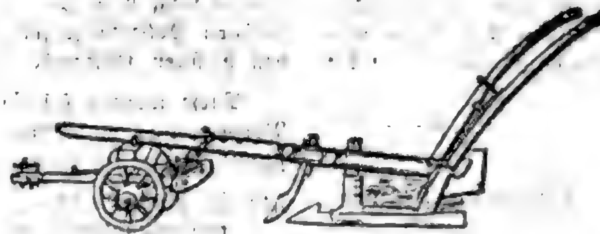
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 3. bis 9. November 1833.

Ort.	Tag.	Weizen. fl.	Weizen. kr.	Kern. fl.	Kern. kr.	Roggen. fl.	Roggen. kr.	Gerste fl.	Gerste kr.	Haber fl.	Haber kr.
Aichach	9	9	22	—	—	6	45	5	—	5	30
Amberg . . .	9	8	40	—	—	6	45	5	54	5	30
Ansbach . .	6	8	54	9	50	6	55	6	50	4	17
	9	8	2	9	28	6	44	6	11	4	11
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	8	10	2	10	5	7	22	6	—	5	45
Baireuth . . .	9	11	27	—	—	8	51	8	7	5	10
Dinkelsbühl . .	6	9	49	9	49	7	19	5	47	5	54
Erding . . .	7	9	—	—	—	6	46	5	50	4	—
Ingolstadt . . .	6	8	20	—	—	6	38	4	54	5	31
Kempten . . .	6	—	—	13	25	9	10	7	33	4	37
Landsberg . . .	9	—	—	10	51	7	10	6	25	5	43
Landshut . . .	8	9	22	—	—	6	22	4	37	4	—
Lauingen . . .	9	9	30	10	15	7	5	5	26	5	24
Memmingen . .	5	—	—	12	18	8	45	7	18	4	27

Ort.	Tag.	Weizen. fl.	Weizen. kr.	Kern. fl.	Kern. kr.	Roggen. fl.	Roggen. kr.	Gerste fl.	Gerste kr.	Haber fl.	Haber kr.
München . . .	9	11	22	—	—	7	55	6	40	4	16
Murnau . . .	9	—	—	14	—	8	—	7	12	5	40
Neuötting . . .	6	9	4	—	—	9	22	4	22	5	21
Nördlingen . .	9	—	—	9	55	7	55	5	17	5	24
Nürnberg . . .	9	9	52	—	—	7	18	6	21	4	15
Passau	5	9	30	—	—	—	—	4	58	—	—
Regensburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rosenheim . .	7	10	8	—	—	7	25	5	56	5	44
Speyer . . .	5	—	—	—	—	8	11	6	6	5	32
Straubing . .	9	8	—	—	—	5	42	4	59	5	45
Traunstein . .	9	10	24	—	—	7	—	6	12	4	12
Vilshofen . . .	6	9	1	—	—	6	58	5	25	—	—
Weilheim . . .	7	12	—	12	—	7	48	6	—	4	28
Weißenburg . .	9	8	30	—	—	6	37	5	5	5	27
Würzburg . . .	9	9	32	—	—	7	36	6	9	4	13

Jahrgang XXIV. Nr. 10. den 3. Dezember 1833.



Wochenblatt

des

landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

45. Die Bauernregeln oder die zwei verhängnißvollen Tage für die Landwirthschaft in Bayern.

Die erste Bauernregel sagt: wenn es am Medarditage regnet, so regnet es 40 Tage; die zweite sagt: wenn es am Maria-Heimsuchungstage regnet, so regnet es, bis die Mutter Gottes vom Gebirge zurückkömmt, sohin 30 Tage. Die bisherige Erfahrung bestätigte immer diese Regel, und im heurigen Jahre wieder am auffallendsten. Das Monat May ist gewöhnlich das der Windzüge von Osten her. Während den Winter durch bis April die Gewölke von Norden her sich stürmend verbreiten, und Schneemassen bringen, suchen die Ostwinde mit Ende April und Anfangs May diese Gewölke zu zertheilen, und gleichsam sie erwärmend in Niederschläge oder Regen aufzulösen. Oft werden diese Gewölke auch gegen Süden getrieben, und dort längere Zeit weit umher geschoben. Dieses Alles verursacht dann natürlich, daß diese Niederschläge gewöhnlich Anfangs Junius, also am Medardustage als den 8. Juni erfolgen, und den ganzen Monat fortdauern. Dadurch entsteht immer große Gefahr für die Heuärndten, und sehr unwillkommen ist da jeder Feiertag; mit Recht wurde daher auch immer allgemein gegen einen eingedrungenen Feiertag, den St. Bennotag, gelärmt, der schon unglücklicher Weise einen Schaden von Millionen dem Lande zufügte. Man will dieses freilich nicht begreifen, und nur ein Landwirth weiß, daß ein einziger verlorner Tag die Heuärndte einer ganzen Gegend zu Grunde richten kann. Es heißt freilich, während der Aerndtezeit soll man auf keinen Feiertag achten; dieses ist wohl schön gesagt, aber nach den bestehenden Vorurtheilen der Dienstboten und Tagwerker nicht ausführbar. Geht nun der Medardustag und der Juni, als allgemein verrufener Regen- oder Pißmonat, vorüber, so ist es das Anzeigen, daß die Gewölke von dem Süden angezogen wurden, und später zurückkehren, um ihre Niederschläge zu vollführen. Dieses trifft dann mit der Sonnenwende, oder Anfangs Julius, also am Mariaheimsuchungstage, als den 2. Julius ein. So war es der Fall heuer. Mit dem 24. Junius kam nach langer Zeit, nach so vielen heißen, schönen Sommertagen, worüber beinahe alle Quellen vertrockneten und allgemeine Wassernoth drohte, der erste Regen, der bis in den September kein Ende nehmen wollte, ja die Getreidärndte zur mühevollsten Plage machte.

Ein kluger Landwirth muß sohin diese zwei Bauernregeln immer vor Augen haben, und seine landwirthschaftlichen Verrichtungen hiernach ordnen. Denn bei nicht gehöriger Aufmerksamkeit kann ihm ungemein großer Schaden, so wie im Gegentheile großer Nutzen zugehen. Ueberhaupt dürfen die sogenannten Bauernregeln nicht so leichtsinnig behandelt werden; denn sie

entstanden aus langen Beobachtungen und Erfahrungen, und da die Natur immer gleichmäßig ihre Bahn verfolgt, so kehren die nämlichen Ergebnisse immer auf die eine oder andere Art wieder.

A...

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

46. Einige Worte über den hiesigen Handel mit Obst.

In ganz Deutschland giebt es wohl keine Hauptstadt, in welcher das Obst Jahr aus und ein so theuer ist wie hier in München.

Dieß hat jeder Freund dieser herrlichen Gabe der Natur zu beklagen, vorzüglich solche, die in milderen Gegenden an häufigeren Genuß des Obstes gewöhnt wären, und am meisten unsere liebe Jugend, für welche die Natur jenes liebliche Produkt im frischen Zustande hauptsächlichst bestimmt zu haben scheint, indem es ihr eine eben so gesunde, als gedeihliche und angenehme Kost darbietet. Es ist jedem bekannt, welchen Entbehrungen hinsichtlich des Obstgenusses minder günstige klimatische Beschaffenheit, auch minder tauglicher Boden, so wie aus beiden Ursachen zum Theile resultirende mindere Kultur, uns an sich schon unterziehen,*) und es dürfte sich in solchen Beziehungen verlohnen, auf die Wirkungen und Folgen vorläufig nur kurz und oberflächlich hinzuweisen, welche eine Verordnung vom 30. September, bekannt gemacht im hiesigen Polizeianzeiger unter dem 18. Oktober l. J., den hiesigen Obstverkauf betreffend, haben dürfte.

Diese werden sich sogleich ergeben, wenn man diese Verordnung, auf Getreide angewendet, wörtlich umschreibt, wo sich nachfolgendes ergeben würde:

„1) In hiesiger Stadt dürfen, außer den hiesigen Getreidehändlern, nur diejenigen Personen Getreid verkaufen, welche auf ihren eigenthümlichen Feldern Getreid erzeugen, und dieses ihr Getreid selbst zum Verkaufe hieher bringen.

2) Diese letzteren Personen dürfen kein anders Getreid, als das sie auf ihren Feldern selbst erzeugt haben, verkaufen, und nur am gewöhnlichen wochentlichentlichen Schrannentage feil halten.

3) Sie haben unverzüglich Zeugnisse ihrer Ortsbehörde darüber beizubringen, daß sie die Getreidgattung, welche sie hier verkaufen, auf ihren Feldern, und in welcher Quantität sie dieselbe beiläufig erzeugen.

4) Alle übrigen Personen, welche bisher, vorstehenden Vorschriften entgegen, Getreid hier verkauft haben, wird hiemit zum Verkaufe ihrer Vorräthe noch ein Termin bis Ende dieses Monats (Oktober) anberaumt, zugleich aber aufgetragen, vom 1. November d. J. an, gar kein Getreid mehr hier zu verkaufen, außerdem man es ihnen abnehmen, und an die Armen in den Spitälern vertheilen wird."

Es wird keiner Erörterung der preisesteigernden Folgen bedürfen, welche eine solche, aller Freiheit des Getreidhandels entgegengesetzte, Anordnung auf denselben haben müßte. In Ansehung letzteren Produktes der ersten Nothwendigkeit würden sogleich hunderttausende von Stimmen, bei dem ersten Anschein zu einer Erhöhung der Preise, sich gegen dieselbe erheben, und der allgemeine Unwille würde ihre alsbaldige Zurücknahme zu einem Postulate der Gerechtigkeit, ja unbedingter Nothwendigkeit erheben.

Sollte nun eine nicht so unbedingte Unentbehrlichkeit bei dem Obste rechtfertigen können, was bei dem Getreidehandel schlechthin verderblich und unausführbar seyn würde?

Sollte für ein Land, das schon seit so vielen Jahren sein Heil in gehandhabter Freiheit des Getreidhandels findet, eine solche harte Beschränkung der Freiheit des Obsthandels vortheilhaft seyn können? Womit hat namentlich das hiesige Publikum, die hiesige Jugend, eine solche Verkümmerung des ohnedieß, durch Natur und minder begünstigte so wie minder betriebene Kultur so sehr erschwerten Obstgenusses verdient?

Man wird sagen, es ist ein Unterschied zwischen Getreid und Obst. Allerdings bestehet solcher, aber in

*) Kirschen z. B., das erste Geschenk, mit welchem der wiedergekehrte Lenz den Menschen als angenehme und blutreinigende Frühlingsnahrung erfreuet, sind bereits zur Zeit des Antlaß- oder Frohnleichnamsfestes in den milderen Gegenden Frankens, Schwabens, des Rheines weit gemeiner und wohlfeiler, als dieß hier je der Fall wird, wo sie erst spät im Julius billigere Preise, als Folge von Nürnberger, Erlanger, vor allem würtembergischer Zufuhr, und wenn diese Statt gefunden, zu erhalten beginnen. In der sehr alten Stadt Wimpfen (am Neckar) besteht alljährig auf den Peter und Paultag ein alterthümliches interessantes Fest, das man ein landwirthschaftliches nennen, und es mit dem berühmten Weinbaufeste in dem so schön gelegenen Vevay am Genfer See in einigen Vergleich setzen möchte, da es hauptsächlich dem Frühlingsobste, Kirschen, gewidmet ist; auf dem dortigen eigenthümlichen sogenannten Kirschenmarkte, auch gemeinhin in der gewöhnlichen Sprache unter der Benennung Kirschpeter bekannt, vereinigen sich Tausende von Menschen aus der weiten bevölkerten Umgegend, um sich bei fröhlichem Wiedersehen im Genusse jenes frühesten Obstes hauptsächlich zu erfreuen, das hier gewöhnlich in allen Gattungen in solcher ungemeinen Profusion bereits in dieser Zeit vorhanden ist, daß die Preise bis zu einer uns kaum denkbaren Wohlfeilheit zurücksinken, aber demohngeachtet dem Produzenten noch lohnend erscheinen.

der zu ziehenden Parallele dürfte sich derselbe hauptsächlich nur zu Gunsten des Obstes aussprechen. Bayerns örtliches Klima und Boden, hauptsächlich sein vorherrschendes Kultursystem, sind dem Getreidbau sehr, dem Obstbau weit weniger günstig; Getreide besitzen wir im größten Ueberflusse, und müssen bemühet seyn, Auswege für solches auf äußeren Märkten zu finden; in Ansehung des Obstes muß man in Altbayern, und namentlich in München, die Versorgung von äußeren Märkten oder von anderen Gegenden, theils des In-, theils des Auslandes, erwarten; wir haben dessen weder im Allgemeinen, noch weniger in besonderen, z. B. edleren Gattungen, hinlänglich, ohne zu verkennen, was einige Gegenden des altbayerischen Landes, wie der Fuß und die Vorberge des südlichen Hochgebirges, dann das bayerische Waldgebirg, in Hervorbringung ordinärer und vorzüglicher Aepfel und Birngattungen, auch Zwetschgen, leisten. Das Getreide erhält bei angemessener Aufbewahrung seine Mehlsubstanz unbestimmbare Jahre, ja ein Jahrhundert und darüber, tauglich für den menschlichen rc. Genuß; dem frischen Obste ward dagegen eine kurze Dauer verliehen, es verdirbt leicht und schnell.

Allerdings würde konfiszirtes Getreid den Herren Spitalärzten als angemessenere Nahrung für die Angehörigen solcher Anstalten erscheinen, wie solches Obst.

In wie fern die Bestimmungen jener Verordnung, welche in- oder ausländisches Verhältniß der Verkäufer ganz mit Stillschweigen umgeht, mit jenen des süddeutschen Handelsvertrags konkordiren mögen, soll für jetzt hier unberührt bleiben. Jedoch ist leicht ersichtlich, welche vielfältigere, weitere Beschränkungen des Obsthandels der Artikel 3 möglicherweise in die Hände der Vollziehungsbehörden legt.

Die Zeiten sind wohl nicht mehr, in denen man die Bierkonsumtion, auf Unkosten jener des Obstes, begünstigen wollte, und gewiß läßt sich, ohne die großen Vorzüge unseres, nach seiner ganz eigenthümlichen merkwürdigen Verfertigungsart trefflichen, Nationalgetränkes im mindesten zu verkennen, die Behauptung durchaus rechtfertigen, daß für unsere Jugend Obst ein weit angemesseners Nahrungsmittel als Bier sey.

Aus allen angeregten Gesichtspunkten dürfte jene Anordnung auf unangenehme Weise an die traurige Zeit der Monopole erinnern, und nicht im gerechten Einklange mit jener bedingten Gewerbs- und Handelsfreiheit stehen, die das Staatenwohl voraussetzt, und Hauptgrundsatz der Regierung auch unsers großherzigen Monarchen, so wie seines unvergeßlichen allerhöchsten väterlichen Regierungsvorfahrers, und seines erleuchteten Ministeriums ist.

Die hiesigen Oebstler, ohnedieß gewöhnt, ihr erkauftes (nicht selbstgezogenes) Obst so theuer als möglich, besonders in Zeiten mangelnder Zufuhr, an das Publikum abzugeben, werden durch solche in den Stand gesetzt, dieses in noch weit höherem Grade thun zu können, auf Unkosten des konsumirenden Publikums, dem schon Lokalbierpfennige rc. den Lebensunterhalt mehr erschweren, als es sonst meistens in Bayern der Fall ist. Der Obsthandel wird hauptsächlich in ihre Hände gegeben, und Aeußere, die noch ferner Obst hieher bringen sollten, ohne den Formalitäten des Artikels 3 nach Ansicht des vollziehenden Individuums gehörig entsprochen zu haben, müssen sich eilen, dasselbe bei seiner geringen Haltbarkeit um jeden Preis an die monopolisirenden Obsthändler zu verkaufen; Verhältnisse, welche eine allgemeine Minderung der Zufuhr, und hiemit Steigerung der Preise, zur nothwendigen Folge haben müssen. Die sonstigen polizeilichen Anordnungen und Maßregeln (Marktordnungen) bemühen sich, das konsumirende Publikum, so viel möglich, gegen den jedenfalls schwer zu verhütenden Verkauf durch solche und ähnliche Individuen zu sichern; die gegenwärtige öffnet demselben Thür und Thor. Jene suchen durch Begünstigung jeder Zufuhr den Markt reichlich besetzt zu erhalten, mit allem, was man auf demselben für den Lebensunterhalt suchen, und zu billigen Preisen erkaufen möchte; diese wirkt auf das direkteste auf Verminderung jeder Obstzufuhr, und dadurch auf Höherung der Preise hin.

Daß verminderte Obstkonsumtion, herbeigeführt durch geringere Zufuhr und erhöhete Preise, nicht Belebungsmittel für die bedürftige Vermehrung der einheimischen Obstkultur (die vorzüglich in Kirschenarten, so wie in mehrerer Ausdehnung des Anbaues vieler Aepfel-, Birnu. s. w. Sorten eben so leicht möglich, als durchaus wünschenswerth ist) seyn könne, wird keiner weiteren Erörterung bedürfen.

So konnten demnach in diesem Jahre jene sinnigen, sonst allein der Trauer um die verstorbenen Lieben geweiheten Feste, auch die Trauer der Jugend, ihrer Pfleger und Freunde, die Trauer aller Obstfreunde, um den künftig noch weit mehr als bisher verkümmerten Obstgenuß in sich fassen.

Gewiß wurde die hohe und verehrte Behörde, von der jene Anordnungen ausgiengen, durch Gründe geleitet; sie sind aber diesseits unbekannt, es muß daher dahin gestellt bleiben, ob sie sich gegen das hier Bemerkte rechtfertigen lassen dürften.

Wenn es übrigens unverkennbar ist, daß das hier Angeführte nur im höchsten Grade flüchtig hingeworfen wurde, oder das Erste und Oberflächlichste in sich faßt, was über die Sache gesagt werden mag, so wird es eben so wenig verkannt werden wollen, daß der Gegenstand auch einer gründlicheren Erörterung fähig ist, und höheren Gesichtspunkten unterzogen werden könnte.

Ein Vereinsmitglied.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

*

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

47. Landwirthschaftspolizei.

Was die Königliche Regierung des Oberdonaukreises an alle Polizeibehörden in Ansehung zweckmäßiger Landwirthschaftspolizei-Anordnungen des bekannt sehr thätigen Herrn Landrichters Reiber in Göggingen, der auch vom General-Comité schon öfter wegen seinen Leistungen zum Frommen der Landwirthschaft ausgezeichnet wurde, ausschreiben ließ, möchte auch für die Behörden anderer Kreise ein Vorbild seyn, weßwegen diese 2 Aktenstücke hier folgen:

Augsburg, den 29. April 1833.

Im Namen Seiner Majestät des Königs.

Nachstehende an das königl. Landgericht Göggingen erlassene Entschließung rubriz. Betreffs folgt zur Wissenschaft:

„Aus der berichtlichen Vorlage vom 10. d. Mts. hat die königl. Regierung mit besonderem Wohlgefallen entnommen, daß das königl. Landgericht die jährlich gebotene, für das gegenwärtige Jahr schon im März abgehaltene Versammlung von einsichtsvollen, für Verbesserung des Zustandes der Landwirthschaft empfänglichen, Landwirthen dazu benützt habe, die in den einzelnen Zweigen der Landwirthschaft sich nicht selten noch offenbarenden Mängel, Unterlassungen, Mißstände und Fehlgriffe gleichzeitig mit den die Wege zur Abhilfe bezeichnenden Vorschriften und Lehren zusammenzustellen, die Anregung und Aufmunterung zur Güter-Arrondirung, Güllebenützung, Verbreitung des Anbaues nützlicher Futterkräuter, namentlich des türkischen Klees (Esparsette, Esper) dann zur Veredlung der Viehzucht damit zu verbinden, und in einem faßlichen Unterrichte in den Gemeinden des Distrikts durch den Druck zu verbreiten."

„Die unterfertigte Stelle wird diese wohlbemessene Verfügung des königl. Landgerichts anerkennend würdigen, und pflichtet den günstigen Erwartungen bei einem eifrigen Verfolge unter der selbstthätigen Leitung des für die Interessen der Landwirthschaft mit lobenswürdiger Anstrengung wirkenden Vorstandes gerne bei."

„Dem eifrigen Entgegenkommen der Behörden in Bezug auf die Absichten Seiner Königlichen Majestät, die Güter-Arrondirung betreffend, ist bereits in dem jüngsten Landraths-Abschiede vom 18. Oktober vor. Js. die allerhöchste Zufriedenheit im Voraus allergnädigst zugesichert, und hierdurch der Werth bezeichnet, welchen die Staatsregierung auf die möglichst umfassende Durchführung des Arrondirungs-Systems überhaupt legt."

„Die zweckmäßige Güllebenützung erscheint ohne Widerspruch als einer der mächtigsten Hebel für die bessere Aufnahme der Boden-Kultur; nicht minder einflußreich wirkt anerkannt die Veredlung und Beförderung der Viehzucht auf den Ackerbau und die Landwirthschaft im Allgemeinen, und der Anbau der Esparsette wird für die, der wasserhaltenden Kraft des Bodens mehr oder weniger entbehrenden Feldantheile, namentlich am Lech, in Bezug auf ihre fruchtbringende Bewirthschaftung von dem günstigsten Erfolge begleitet seyn, da der Esper, vom Klima weniger abhängig, als der rothe Klee, und die Luzerne einen kalkartigen Boden verlangt, wo kein Wasser stockt, sehr lange dauert, und deshalb in die gewöhnliche Fruchtfolge nicht, um so mehr aber auf Grundstücke paßt, die außer der Feldordnung liegen, keiner anderen Pflege bedarf, als daß er im Frühjahre stark durchgeegget und mit Gyps, Asche, Ruß, Jauche rc. gedüngt wird, und im Durchschnitte einen Ertrag von 15 Zentnern, oft darüber, vom Tagwerke gewähret."

„Die interessantesten und in der That überraschenden Begebnisse lieferten die seit den letzten Jahren in dem Thalgrunde der Isar mit der Kultur dieses Futterkrautes angestellten Versuche."

„Die königl. Regierung wird den Antrag des köngl. Landgerichts auf Ermittlung eines Fonds zur Unterstützung weniger vermögenden Gutsbesitzer mit Esper-Samen in Erwägung ziehen."

Königl. Regierung des Oberdonaukreises
Kammer des Innern.
v. Link.
Wilhelm, coll.

An sämmtliche königl. Distrikts-Polizeibehörden des Kreises.
Die Nutzanwendung der Agrikol-Statistik, resp. die Landwirthschafts-Polizei betr.

Göggingen, am 28. März 1833.

Polizeiliche Verordnung über landwirthschaftliche Gegenstände.

Nachdem am 24. d. M. der landwirthschaftliche Bezirks-Verein wieder seine Frühlings-Versammlung, und zwar mit Zuzug bewährter, auch bei der Steuer-Taxation sich ruhmvoll ausgezeichneter Oekonomen hier abgehalten hatte, so wird nun in Gemäßheit der hiebei vorgekommenen Anträge, Berathungen und Beschlüsse, Folgendes zur allgemeinen Darnachachtung bekannt gemacht.

I.

In Bezug auf Sicherung, dann auf zweckmäßige Eintheilung und Gestaltung sowohl der Gemeindeflur, als der einzelnen Grundbesitze.

1) Haben sich die Flursäulen und Gränzsteine gegen die umliegenden Gemeinde-Fluren seit der letztern

Anwesenheit der königl. Steuer-Bonitirungs-Kommission zum Theil verrücket, zum Theil ganz verloren, und müssen also, in geeignetem Benehmen mit der Nachbarschaft, jetzt ohne Verzug wieder ergänzt, oder neu hergestellt werden.

Eben dieser Gränzmarken-Durchgang hat auch innerhalb der Flur bei jedem einzelnen Grundstück ohne Ausnahme zu geschehen, und es sind hiezu Pfähle von dauerhaftem Holz mit eingebrannten Hausnummern zu verwenden.

Dieses vordringend wichtige Markungsgeschäft liegt der gesammten Gemeinde-Verwaltung ob, ist aber jedesmal in Beiseyn der betreffenden Interessenten vorzunehmen, und sind die allenfalls sich ergebenden, je nicht güetlich auszugleichenden, Anstände alsbald zur landgerichtlichen Kenntniß zu bringen.

2) Besitzen in jeder Gemeinde-Flur Auswärtige einzelne Aecker oder Wiesen, und deren hingegen die Inwohner selbst in auswärtigen, zum Theil stundenweis entfernten Gemeinden.

Auch haben die Gemeindeglieder innerhalb ihrer eigenen Flur ihr Grundeigenthum in jedem der noch bestehenden 3 Felder, so wie auch hinsichtlich ihres Wiesenstandes, meist in mehreren, oft ganz kleinen und im Ganzen nicht selten auf 20 bis 40 und noch mehr Stücken, folglich in dem Maße zerstreuet, daß der Anbau sowohl, als die Aernte ungemein erschwert, Leute und Vieh verschleppet, und der drückendste Aufwand an Arbeitszeit und Gesindelöhnung mit diesem Mißstande verbunden ist.

Wenn auch die Veräußerung oder der Austausch, mithin die Zusammenlegung aller dieser nachtheilig zersplitterten Gutsbesitze selbst nur in jedem der 3 Felder zur Zeit noch mancherlei Hinderniß oder Erschwerniß unterlieget, mithin als plötzlich ausführbar nicht erscheinet, so bietet sich dennoch immerhin Gelegenheit dar, wenigstens einen oder andern Acker, eine oder andere Wiese in derselben Lage, oder in demselben Gelände, und mit derselben dermal ohnehin bekannten Bonitätsklasse durch gegenseitig freundliches Benehmen füglich an sich zu bringen, und hierdurch gleichwohl theilweise Arrondirung oder Erleichterung sich zu verschaffen.

Sämmtliche Grundbesitzer sollen sich in ihrer Gemeinde über diesen für sie höchst interessanten Gegenstand berathend versammeln, und sich gegenseitig die Hände zum je erreichbaren Einverständniß bereitwilligst bieten, und sofort ihre Anträge an das Landgericht gelangen lassen, wo es am möglichsten Vorschub nicht ermangeln wird.

3) Aus Anlaß des obgemeldeten Vermarkungsgeschäftes gelangt man noch in mancher Flur auf öde, an oder zwischen den Aeckern oder kultivirten Wiesen gelegene, an sich kleine, zur Weide unbeschadet der Angränzung doch nicht benützbare, oder wohl selbst mit Staudenwerk bewachsene, mithin offenbar schadhafte Strecken und Feldraine, oder sonst entbehrliche, schlechterdings muthwillige Nebenwege, welche künftig aufgehoben, und den angränzenden Grundeigenthümern von der Gemeinde im billigen Anschlag käuflich oder gegen verhältnißmäßig jährlichen Grundzins zur Beurbarung überlassen werden sollen.

4) Zur Abwendung frevelhaften Ueberfahrens, Ueberackerns, und Uebermähens sollen alle Verbindungs- und Feldwege in erforderlich gleicher Breite künftig abgepfahlet, seithalb mit Gräben versehen, oder wenigstens auf den — an Geh- oder Fahrwegen unmittelbar herausstoßenden Aeckern ohne weiters sogenannte Anwänder hergestellt werden.

II.

In Beziehung auf Schutzpersonal zur Abhaltung jeder Art Beschädigung an Grund- und Vieh-Besitz.

Hiezu bedarf es sorgsamer Aufstellung

1) brauchbarer, rechtlicher, mithin ganz verläßiger Flurhirten, oder Pfänder, die in hinreichender Zahl verhältnißmäßig der mehr oder minderen Ausdehnung der Flur allenthalben bestehen müssen, aber auch an Geld und Naturalien so belohnt werden sollen, daß deren angemessene Subsistenz vollkommen gedeckt, und man sich ihrer eifrigen und treuen Dienstleistung im Voraus versichert halten kann.

Eben so wichtig ist die Andingung

2) solch gut qualifizirter und hinreichend belohnter Viehhirten, dann auch

3) die Bestellung fleißiger Scheermäusfänger.

III.

In Hinsicht auf Grund-Vereinigung und Verbesserung,

und zwar:

A. Bezüglich auf das Ackerland.

1) Sind die entbehrlichen, ohnehin nur das Ungeziefer nährenden, und Wildwerk schützenden Hecken und Stauden, mit Ausnahme hochstämmiger, meist Gränzbäume für immer zu entfernen.

Die unentbehrlichen Hecken oder Zäune aber, zumal an den Triebgassen, und Wegen auf 3-1/2 Fuß abzuschlagen.

2) Ueberflüssige, bloß muthwillige Gangsteige oder Durchgänge sind schlechterdings nicht zu gedulden, und ist durch Aufstellung von Warnungstafeln, oder mittels öffentlichem Verruf dem fernern Frevel zu begegnen.

3) Die Steine sind zwar von den Aeckern sorgfältig abzuklauben, dagegen auf dem angränzenden Weg in Haufen zu bringen, und von dem Grundeigenthü-

mer auf den vom Ortsvorsteher ehevor angewiesenen Platz ohne Verzug wegzuführen.

4) Bleibt bei manchen an den Waldhöhen oder im Thale gelegenen Aeckern das Regen- und Schneewasser im zumal schweren Thonboden oft längere Zeit schadhaft stehen, oder es zeigen sich Brunnenkiehle, sogenannte Wassergallen, die durch angemessene Wasserfurchen oder Zuggräben abgeleitet werden sollen, welches in dermalig günstiger Jahreszeit nicht versäumet werden darf.

Auch den sogenannten Gries-, Stein- oder Hitzgallen soll jetzt durch Abgraben und Erdemischung auf zweckmäßige Weise vorgesehen werden.

B. Bezüglich auf das Wiesenland.

1) Gilt hieher dasselbe, was oben bei dem Ackerfeld in Betreff der Ausreutung schadhafter Hecken und Stauden, dann Kassirung unnützer Nebenwege erwähnet worden ist.

2) Ist das besonders in tiefer gelegenen Wiesen sich anhäufende Moos durch Asche, Ruß und Gyps zu vertilgen, mit der eisernen Egge sorgfältig wegzuräumen, und sind die leeren Stellen sonach mit Kleesamen und Heublumen wieder aufzubessern.

3) Bei vorhandenem Sumpf müssen Abzugsgräben in genügender Zahl und Tiefe ungesäumt angelegt werden.

4) Sind zur Vorbeugung schadhafter Ueberschwemmungen die angränzenden Bäche und Gräben in jetzig geeigneter Jahreszeit fleißigst zu räumen; es ist die Bachmutter unter Mitwirkung der betreffenden Mühlwerkebesitzer zu reinigen, es sind die beiden Uferwände nach gerader Linie abzustechen, auch die an selben emporgewachsenen und in die Bachmutter hineinragenden Stauden durchaus zu beseitigen; übrigens muß der Aufschlag, in so ferne er nicht benützt wird, von dem betreffenden Mahd-Besitzer auf der Stelle hinweggeführt werden.

5) Wo aber die Lage und die Beschaffenheit des Wassers zur Anlegung vortheilhafter und am besten düngender Wässerungen je Gelegenheit darbietet, so soll selbe durch gemeinsames Zusammenwirken der Betheiligten oder der Gemeinde keineswegs verabsäumet, und je nach Umständen ans Landgericht zeitliche Anzeige gemacht werden, wo es an wirksamer Nachhilfe zur Beförderung solch wesentlich nützlicher Anstalten nie fehlen wird.

6) Weideschafe bei wirklichem Eintritte der Hegezeit der Wiesen dürfen nirgendwo zugelassen werden.

IV.

In Beziehung auf Viehzucht und deren Veredlung.

A. Betreffend die Pferde.

1) Ist ohnehin durch allerhöchst landesväterliche Begünstigung eine eigene Beschälstation für den hiesigen Landgerichtsbezirk, in dem Weiler Radau errichtet; es sind daselbst 4 der ausgezeichnetsten Hengste, theils zur Heranziehung edler Reitpferde, theils für starke und kraftvolle Zugpferde in Bereitschaft, die täglich und unentgeldlich benützt werden können, der vorhin offene Beschälplatz ist jetzt mit hohen Planken zweckmäßig eingefangen; es dürfen nur gesunde Mutterpferde, frei von organischen oder angeerbten Gebrechen, dahin gebracht werden, und für den sicheren Erfolg zum offenbaren Besten des bestrebsamen Oekonomen ist daselbst alle mögliche Vorkehr getroffen worden.

2) Die Gesammtweide für Hengste und Stuten ist jedenfalls verboten, beide Gattungen sollen künftig getrennt, allenfalls die Hengste Vormittags und die Stuten Nachmittags weiden, in jenen Monaten hingegen, wo man Mittags nicht mehr einzutreiben pflegt, die Stuten gänzlich zurückgelassen werden.

B. Betreffend das Hornvieh.

1) Ist es in jedem Betrachte weit besser, weniger, aber großes, edles Vieh zu halten, als viele kleine magere Stücke, daher die Anschaffung starker, kräftiger Zuchtstiere als besonders dringendes Bedürfniß sich darstellt. Die Anschaffung muß aber jetzt, wo es noch in dieser Art, oder in genügender Anzahl fehlt, ohne allen Aufschub entweder benehmlich mit jenem Bauernhof, welchem die Haltung durch Herkommen oder Vertrag obliegt, oder aus der Gemeindekasse ohne Nachsicht vollzogen, und schleunige Anzeige anher gemacht werden.

2) Zum Zwecke guter, veredelter Nachzucht ist hinsichtlich der zum Theil noch üblichen Weide folgende Ordnung genauest einzuhalten:

a) In jenen Gemeinden, wo noch alles Hornvieh während der Sommerzeit ausgeschlagen zu werden pflegt, müssen die Mutterkälber unter dem Alter von 1 1/2 Jahren im Stalle zurückbleiben, oder unter einem besonderen Hirten zur Weide gebracht werden;

b) in den Gemeinden hingegen, wo bisher nur das Jungvieh ausgetrieben worden, sollen alle Heigel wegbleiben, oder gesondert geweidet werden.

C. Betreffend die Schafzucht.

1) Sind noch allerdinds Gemeinden vorhanden, die bei hinlänglicher Weide Schafe halten, oder wenigstens

die Weide mit Vorbehalt des Pferchgenusses, und gegen baaren Erlös zur Tilgung ihrer Gemeindeschuld, also doppelt vortheilhaft verpachten könnten und sollten, welches auf der Stelle einzuleiten ist.

2) Da, wo aber die Schäfereien bereits im Gange sind, ist, wie oben beim Hornvieh vorgekommen, auf schleunigste Beischaffung edler Zuchtthiere sogleich der Bedacht zu nehmen.

3) Von der Schafheerde müssen jedoch immerhin die Schweine, Böcke und Geisen gesondert bleiben, folglich letztere besonders ausgeschlagen werden.

D. Die Schweinezucht betreffend.

Ist ebenfalls die geeignete Auswahl und Anschaffung der Zuchtthiere nicht zu vernachlässigen, und hierin, wie beim Hornvieh oben Anregung geschah, zeitlich zu verfahren.

V.

In Hinsicht auf die eigentliche Bestellung des Kultur-Landes.

1. Das Ackern betreffend.

Hierin sind noch einige Gemeinden auffallend zurück, es fehlet daselbst an österer, Zeit- und Lage-gemäßer, fleißiger Pflügung, wodurch der Boden hinreichend gelockert, die Erdschollen zermalmet, und das Unkraut mit dienstbarem Baugeräthe, und diesem nach durch zweckmäßig konstruirte Pflüge und eiserne Eggen herausgehoben und vertilget werden sollen.

Zur Gewinnung künftig verbesserter Ackerwerkzeuge sind die Ortsschmiede und Wagner an mehr befähigte Meister der Umgegend zur Belehrung und Nachahmung hinzuweisen.

2. Die Begeilung betreffend.

Nach dem Maß derselben richtet sich auch die Fruchtbarkeit.

Hiezu dient im Voraus die geeignete Vermischung mit anderer Erdart, Thon mit Sand, oder Letzterer mit Ersterem, dann wegen Mangel des Stalldüngers die Benützung jeder anderer zu Gebot stehenden Dungmaterialien als: Holzasche, Ruß, Sägspäne, Lumpen, Laub, Reisig, Tannennadeln, Moos, Schilf, Binsen; dann Mergel, Gyps, gebrannter Thon, Weiherschlamm, Grabenausschlag, Kehricht, Waschküchwasser, Gassen- oder Straßenkoth, Urbau.

Sämmtlich diese Dungarten sollen emsigst gesammelt, mit dem Stallmist und gutem Holzboden vermischet; es sollen überhaupt geordnete Dunglagen mit besonderer Senkgrube für die Jauche oder das Dungwasser allenthalben angerichtet, und der trockene Mist fleißig mit Jauche befeuchtet, mithin letztere nicht, wie noch mehrfältig geschieht, zum auffallend eigenen Nachtheil, und zugleich frevelhafter Verunreinigung des Ortes, auf die Gasse, oder Straße ferner hinausgeleitet, oder hinausgegossen werden. Man bezieht sich auf die dießfalls schon 1829 eigens abgedruckten Vorschriften, wovon neuerdings Exemplare zur Verbreitung an die Gemeinden, und strengster Aufsicht der Vorsteher hinausgegeben werden.

3. Die Besaamung betreffend.

Erheischet es kluge Auswahl reifen, gesunden, und wohl gereinigten Samens mit Wechslung desselben, es soll aber die Verrichtung des weder zu schwachen noch zu dicken, mithin gleichen Samen-Auswurfes von dem Eigenthümer selbst vorgenommen, mithin nicht, wie es vielfältig geschieht, den minder fähigen Weibspersonen, oder dem Gesinde ohne alle Ausnahme leichtsinnig anvertrauet werden.

4. Der Anbau von Futterkräutern.

Klee, Wicken, Runkelrüben und Kartoffeln sind bei allenthalben mehr oder minder unzureichenden Wiesen- und Gemeindeweiden dringendst nöthig, und hiebei empfiehlt sich auch das in hiesiger Gegend noch meist unbekannte Gewächs, die Esparsette, als besonders nahrhaftes Viehfutter, das auf dem schlechtesten, steinigen, trocknen, zu nichts Anderem je verwendbaren Boden, gleich jenem des Lechfeldes, am besten gedeihet, und dessen Anbau jetzt unweit München fast allgemeine Anwendung findet.

Wegen Samen, und Anbau ist das Nähere am hiesigen Landgerichte zu erfragen.

5. Der Anbau von Reps, dann von Flachs und Hanf

hat seit einigen Jahren bedeutend zugenommen, derselbe soll auch in diesem Jahr für den eigenen Hausbedarf sowohl, als wegen sonstig vielseitigem Gewinnste, wo es immer am Dünger nicht fehlet, mithin ohne Gefährde des Getreidebaues geschehen kann, fortwährend eifrig betrieben, hiebei sich aber ächter Samen mit Vorsicht verschafft werden.

VI.

In Betreff der Obst- und Bienenzucht.

Hierüber sind bereits landgerichtlich besondere Aufforderungen an sämmtliche Gemeinden ergangen, worüber man erfreulichen Resultaten beruhigendst entgegensieht.

VII.

Ueber die gegenwärtigen Anordnungen werden jedem Gemeindevorsteher mehrere Abdrücke zur Vertheilung zugestellt; es hat aber Selber nebstdem die Gemeinde zu versammeln, und unter diesseits anhoffend besonders

thätiger Theilnahme der bei hiesigem Verein erschienenen Gemeinde-Ausschüsser zum allgemeinen Vollzug und Folgeleistung um so nachdrucksamer einzuwirken, als hiedurch einzig das Wohl der Gemeinde, so wie eines jeden Gemeindegliedes zum Augenmerk genommen ist.

Belangend die Vorschriften über Vermarkung, Zutheilung oder Plätze, Abpfahlung der Wege, Aufstellung der Hirten, Ausreutung der schädlichen Gesträuche und Abwerfung der Hecken, Räumung der Bäche und Gräben, dann nach Umständen Anlage von Wässerungen, endlich Beischaffung dringendst nöthiger Zuchtthiere, so ist dieß alles ohne Aufschub zur Ausführung zu bringen, und hat sich Gemeindevorsteher bis längst Ende April über den pünktlichen Vollzug bei Vermeidung strengster Verantwortung anher auszuweisen.

Der Königliche Landrichter

Reiber.

Eberhard.

Münchner Getreid-Schranne am 30. November 1833.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	159	1698	1857	1644	213	11	37	10	56	9	55	—	—	—	8
Roggen . .	61	694	755	603	152	7	37	7	9	6	44	—	—	—	12
Gerste . . .	341	2745	3086	2123	933	6	33	6	4	5	21	—	—	—	22
Haber . . .	2	816	818	810	8	4	24	4	10	4	7	—	—	—	2

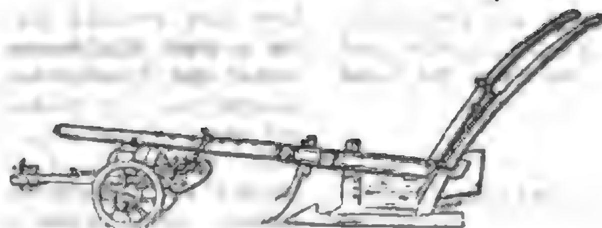
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 10. bis 16 November 1833.

Ort.	Tag	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr	fl.	kr
Aichach	10	9	8	—	—	6	55	4	55	3	32
Umberg . . .	16	8	22	—	—	6	40	5	22	3	50
Ansbach . .	13	8	45	9	31	6	42	6	17	4	11
	16	8	52	9	11	6	28	6	20	4	3
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	15	9	59	9	31	7	14	5	57	[illegible]	45
Baireuth . . .	10	11	25	—	—	8	49	8	3	5	15
Dinkelsbühl . .	13	9	51	9	51	7	1	5	51	3	51
Erding . . .	14	9	24	—	—	6	48	5	42	3	40
Ingolstadt . . .	10	8	7	—	—	5	50	4	43	3	14
Kempten . . .	13	—	—	13	3	8	50	7	13	4	8
Landsberg . . .	10	—	—	10	34	7	27	6	25	3	46
Landshut . . .	15	8	45	—	—	6	22	4	50	3	52
Lauingen . . .	16	11	—	9	55	7	13	5	13	3	20
Memmingen . .	12	—	—	12	6	8	5	7	22	4	28

Ort.	Tag	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr
München . . .	10	11	10	—	—	7	34	6	29	4	14
Murnau . . .	16	—	—	13	24	8	30	6	—	4	50
Neuötting . . .	13	9	38	—	—	9	20	4	38	3	18
Nördlingen . .	10	—	—	9	55	7	42	5	21	3	13
Nürnberg . . .	16	9	20	—	—	6	58	6	54	4	14
Passau	14	—	—	—	—	—	—	4	42	3	30
Regensburg . .	16	8	7	—	—	5	53	5	14	3	25
Rosenheim . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Speyer . . .	12	10	10	—	—	8	2	6	15	5	37
Straubing . .	16	8	13	—	—	6	—	4	37	3	15
Traunstein . .	10	9	30	—	—	7	—	5	48	3	50
Vilshofen . . .	13	8	33	—	—	6	16	4	26	3	22
Weilheim . . .	14	11	44	11	44	8	18	6	25	4	24
Weißenburg . .	16	8	22	—	—	6	39	4	48	3	31
Würzburg . . .	16	9	32	—	—	7	27	6	38	4	10

Jahrgang XXIV. Nr. 11. den 10. Dezember 1833.



Wochenblatt
des
landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Angelegenheiten des Vereins.

48. Uebersicht der Maulbeerbaum- und Seidenraupenzucht in Bayern, im Jahre 1833.

1) Eingeschickte Cocons in München	66 Pf.	— Loth	
2) Eingeschickte Cocons in Nürnberg	250 „	— „	
3) Eingeschickte Cocons in Regensburg	207 „	— „	
4) Angezeigte und nicht eingeschickte	250 „	— „	
5) Abgehaspelte Seide in München	6 „	6 „	
„ „ in Nürnberg	8 „	15 „	
„ „ in Regensburg	19 „	10 „	

Die Deputation richtet immer noch ihre Aufmerksamkeit und ihr vorzügliches Bestreben dahin, daß sich die Seidenzucht-Liebhaber und Beförderer mehr auf die Maulbeerbaumzucht als auf die Seidenraupenzucht verlegten, um die jungen Bäume im Anfange und die älteren so viel als möglich zu schonen, und nicht vor der Zeit durch starkes Entblättern zu verderben.

6) Außer der Residenzstadt München, den Städten Nürnberg und Regensburg, wo Seidenzucht-Lehranstalten bestehen, sind in den verschiedenen Kreisen erprobte Individuen ersucht und eingeladen worden, mündlichen Unterricht zu ertheilen.

7) Mehrere Kreisregierungen, Bezirks-Comités, Landgerichte, Magistrate, Forstämter, Hofgärten, worunter die Maulbeerbaum-Plantage der Central-Baumschule zu Weihenstephan und die Plantage zu Nymphenburg besonders zu erwähnen sind, haben sich zur Beförderung der Seidenzucht vorzüglich thätig gezeigt, und gegen 200 Private zeichneten sich darin aus.

8) Eine neue Seidenabhaspelungs-Anstalt wurde in Regensburg gegründet. Es bestehen demnach solche Anstalten in München, Nürnberg, Ansbach, Deggendorf, Frankenthal und Regensburg.

9) In Regensburg hat sich eine Aktien-Gesellschaft zur Beförderung der inländischen Seidenzucht unter der Direktion des Hrn. Lieutenants Ziegler gebildet, welche zu großen Erwartungen berechtiget.

10) Die Zahl der im Königreiche dermal bestehenden Maulbeerbäume, Heckenstämme und Sämmlinge beträgt bei einzelnen Individuen gegen	750,000 Stücke
und die in den königlichen sowohl, als in Privat-Plantagen und Forstämtern, so wie im Garten des landwirthschaftichen Vereins rc. über	3'300,000 Stücke
Summe	4'050,000 Stücke

Die Deputation bedarf sohin keiner Bäume mehr aus dem Auslande. Der Maulbeersamen jedoch wird jährlich zur weiteren Fortpflanzung und Zucht aus den besten Gegenden Italiens eingekauft und unentgeldlich vertheilt.

Diese Uebersicht liefert den Beweis, daß dieser wichtige Industriezweig zum Segen des Vaterlandes stets mehr sich emporschwinge und zu erfreulichen Resultaten führe.

Die
Seidenbau-Deputation des General-Comité
des landw. Vereins in Bayern.
von Hazzi.
Weyfer.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

50. Ueber die Wichtigkeit artesischer Brunnen für die Landwirthschaft und einige andere landwirthschaftliche Gegenstände.

Herrn Fürst's Anregung zur Beförderung und Vervollkommenung der Erfindung artesischer Brunnen verdient die ernste Beachtung jeder wohlmeinenden Regierung. Denn wenn alle noch so großartigen politischen Erfindungen, wie z. B. das Pulver, die Buchdruckerkunst rc. die Regierungen veranlassen, Maßregeln hiegegen ergreifen zu müssen, so haben doch die Erfindungen in der Landwirthschaft, resp. für dieselbe, ein nur allein beglückendes Verhältniß. Den außerordentlichen Nutzen der artesischen Brunnen für die Landwirthschaft habe ich schon öfters in mehreren meiner Schriften zur Sprache gebracht, und ich wiederhole nur hier, daß in der Vervollkommenung dieser Erfindung die höchste Kultur bedingt ist, welche der Welt eine ganz andere Gestalt giebt. Alle die großen, bisher für unmöglich gehaltenen Ideen, Flüße und Meere mit einander in Verbindung zu bringen, werden hiedurch möglich gemacht. Solches wird Jedem zur Gewißheit, welcher die Kraft eines artesischen Brunnens untersucht hat, *) und es gehört noch unendlich viel Erfahrung dazu, diese Kunst bis zu einer Vollkommenheit zu bringen. Aber es ist solches eine Angelegenheit, welche die ganze Menschheit angeht; denn die Wüsten im gelobten Lande, im Brandenburgischen, auf Sizilien und Nordafrika würden alsobald zur höchsten Fruchtbarkeit gebracht werden, und würden die Auswanderungen nach Amerika entbehrlich machen, wenn anders auch die politischen Maßregeln nicht den europäischen Boden nothwendig verleiden. Auch Bayern würde aus sich selbst noch ein Königreich gewinnen.

Wer aber die landwirthschaftlichen Verhältniße in Bayern kennt, wird mit Recht bezweifeln, daß auf vaterländischem Boden diese Kunst selbst befördert werden könne; denn selbst in den fruchtbarsten Gegenden ist die Landwirthschaft im Rückschreiten begriffen. Leider scheint es, daß unsere bayerische Landwirthschaft noch tiefer sinken muß. Der Fehler scheint mehr in der Indolenz der Menge der Landwirthe zu liegen, und dann ist selbst bei dem Vorhandenseyn einer Menge Hilfsmittel das allgemeine Verarmen, wie in Spanien rc., unvermeidlich. Folgendes Beispiel mag meine Meinung rechtfertigen.

Bamberg, wo sonst das Land war, wo Milch und Honig floß, wo schon vor hundert Jahren der gerühmte englische Fruchtwechsel auf allem Lande Statt fand, wo Wein, Gemüse, Hopfen und Obst in ganzen Schiffsladungen ausgeführt wurden, producirt nun nicht mehr so viel, als das eigene Bedürfniß erheischt. Der Weinbau ist ganz herabgekommen, und wenn man auf dem kalten Boden die hohen Reben sieht, so erkennt man auf der Stelle die grobe Unwissenheit aller Verhältnisse des Weinbaues. Es wird zwar Obst in Menge gebaut; aber wie es halt die Natur giebt, ohne Auswahl für Lage, Klima und Boden. Das wenige edle Obst stammt noch restig von den Klöstern und fürstlichen Gärten. Die vielen herrlichen, neueren Obstarten des Rezatkreises, von Würzburg und vom Rheine kennt man gar nicht. Die unpassenden Traubenarten bringen statt Gewinn noch Verlust. Von den neuen Veredlungsarten hat man dahier gar keine Ahnung. Will man guten Spargel und geschmackhaften Karviol, so muß man solche in Nürnberg suchen. In Nürnberg wird der Karviol (Käß-Blumenkohl) nur in warmen Beeten gezogen, in Bamberg auf freiem Lande in Menschendünger, welcher demselben einen widerlichen Geschmack mittheilt. Die Gärtnerei, die berühmteste in ganz Deutschland, ist im Abnehmen. Hieran ist Schuld

*) Der Herr Verfasser dieses Aufsatzes läßt sich hier von der Begeisterung für seinen Gegenstand zu weit hinreißen, indem er in den artesischen oder gebohrten Brunnen ein untrügliches Universalmittel gegen alle Hindernisse der Cultur zu finden glaubt. Er scheint nicht zu wissen, daß von unzähligen, mit bedeutenden Kosten unternommenen Versuchen dieser Art fast die Hälfte ganz mißlungen ist, und daß das Emporsteigen einer ergiebigen Wassermenge über die Oeffnung des Bohrloches, oder über die Oberfläche zu den seltensten Glücksfällen gehört, auf welche man nur in niedrigen, von Wasserreichen Höhen nicht zu weit entfernten, Gegenden, unter den günstigsten Umständen hoffen darf, und wo die Menge des ausgegossenen Wassers immer desto schwächer ist, je höher dasselbe steigt. Um daher einen Verbindungskanal zwischen Flüssen und Meeren mit dem hiezu nöthigen Speisewasser zu versehen, müßten auf den höchsten oder Theilungspunkten ganze Bäche hervorgezaubert werden, was wohl durch mehrere hundert Bohrlöcher kaum zu bewirken seyn dürfte, und, wenn es irgendwo möglich wäre, einen größeren Kostenaufwand verursachen würde, als die gewöhnlichen Zuleitungen durch die längsten Grabenzüge.
J. v. B.

der Mangel einer Lehranstalt, dann die veränderten Nahrungsverhältnisse, auch die Maut. Herrn Fürst's von Frauendorf Idee einer Erziehungs-Bildungs-Anstalt für Gärtner hätte Bayern gewiß auf eine höhere Stuffe der Kultur und Civilisation gestellt; denn wir haben in ganz Bayern keinen gehörig gebildeten Gärtner, und müssen uns solche von Bollweiler, den Niederlanden und Berlin verschaffen. Von Nürnberg bis Sulzbach war kein Verständiger, der einen Weinstock beschneiden konnte.

Man denkt von der Gartenkunst in Bayern höchst verächtlich. Für Schuster, Schneider und Leineweber hat man Lehrzeit, Wanderzeit und Prüfungen; aber Gartenkunst mag der treiben, welcher sonst zu gar nichts mehr taugt. Den schönen Garten am Seehof, den zweiten Garten in Deutschland, hat dahier ein Drechsler vom Lande um 200 fl. gepachtet, und es geht doch, aber wie! die alten Obstbäume geben baar Holz. Wie nahe liegt es nicht, durch künstliche Veredlung der Bäume selbst das Klima umzuwandeln! Während die Franzosen rasch vorwärts hierin schreiten, kommen wir Bayern rückwärts. Und doch will man die gartenmäßige Kultur des Bodens für das Ziel der höheren Landwirthschaft halten, und kennt die Gartenkunst selbst nicht! — Fürst's projektirte Gartenlehranstalt hätte vorzüglich für Aklimatisirung und Veredlung von Pflanzen gewirkt, worin nur allein die Gartenkunst bestehet; denn das Handwerksmäßige lernt sich vom Zusehen.

Daß der Zucker und Kaffee, dann die Kartoffeln den Produkten der Bamberger Gärtnerei grossen Abbruch gethan haben, ist bekannt. Der reiche Bamberger Süßholzbau liegt daher ganz darnieder, und Anies, Fenchel, Coriander, Kümmel &c. werden als Branntweinstoffe nicht mehr gesucht. Die Kartoffeln aber vertreten besser die grünen Gemüse. Dagegen verleiden der höhere Zoll und die Maut die Ausfuhr.

In Bamberg glaubt man noch an einen Mißwachs des Hopfens, und die Brauer behaupten, daß ohne böhmischen Hopfen kein gutes Bier zu brauen sey. Allein schlechte Hopfenart, alle Arten unter einander, schlechte und ganz unrichtige Behandlung desselben, nachläßige Bearbeitung, zu geringes Düngen, selbst Mangel passender Stangen lassen schlechte Aerndten machen. Diese schlechten Aerndten rühren doch nur von Indolenz her; denn wer den Brauern im ganzen Rezatkreise zumuthen wollte, ihr Bier mit böhmischen Hopfen zu brauen, würde für verrückt gehalten. Anders ist es in Bamberg; doch ist es mit den Meinungen so überall. Anders denkt man im Rheinkreise, anders in Bayern und Franken; hier kann leicht das Verbrechen seyn, was dort nicht einmal ahndungswerth erscheint. Mit der Zeit giebt sich das auch. Möchte es doch auch nur Jemand den Leuten recht eindringend sagen, es würde, ja es müßte besser werden; aber das Licht unter'm Schäffel bleibt unbemerkt. So war es von jeher, und deßhalb wird der Türkenglaube auch stets Anhänger genug finden. — Im Jahre 1807 mußte ein böhmischer Hopfenhändler von dem vormaligen Wirthe in Banz eine Züche Hopfen sehr theuer an einer Schuld daran nehmen. Der Hopfen war auf dem hohen Banzberge in rohem Zustande erbaut worden. Ein Steffelsteiner Bierbrauer war froh, diesen theueren Hopfen als ächten Böhmerhopfen noch theurer anzukaufen. —

Das Bamberger Bier ist zwar recht gut, allein das Heersbrucker war nie schlechter, und hält sich immer länger, als das Bamberger. — In Hersbruck werden die Wiesen alle Jahre stark gedüngt; dagegen giebt das Tagwerk 3 bis 4 Fuder Heu und Grummet; im Bambergischen kennt man das Düngen nicht, ist aber mit dem halben Ertrage wohl zufrieden. In solcher Art müssen freilich die Wiesen noch ein Zeichen des Mangels von Kultur seyn. — So ist es Recht; wir lassen den Hopfen wieder von Böhmen, das Vieh von Ungarn, den Wein von Frankreich, und unsere Manufaktur- und Fabrikwaaren von England bringen, führen Hut und Schäferei wieder ein; dagegen errichten wir Galgen, Armen- und Pesthäuser, und Wallfahrten; wir sind dann schön bei'm lieben Alten stehen geblieben!

v. Reider.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

50. Bemerkungen über die am letzten Oktoberfeste aufgestellten Preisschafe.

Es wurden am 5. Oktober aus verschiedenen Schäfereien des Inlandes mehrere schöne, feinwollige Schafe zur Preisbewerbung dem landwirthschaftlichen Publikum vorgezeigt.

Besonders zeichnete sich ein schöner Widder vom Staatsgute Schleißheim, so wie mehrere Widder und Mütter von den Gütern St. Veit und Fürstenried aus.

Einige gründliche Kenner, welche nicht allein Züchter, sondern auch Wollhändler und Fabrikanten sind, entschieden schon vor dem Urtheile des Preisgerichtes, daß die Electoralschafe von St. Veit den ersten Preis erhalten würden.

Sie hatten sich aber sehr geirrt!

Obgleich die Wolle von diesen Thieren als vorzüglich schön und fein anerkannt wurde, so behauptete doch ein Mitglied des Preisgerichtes, „daß solche sehr schlecht, mager, krüpelhaft, ungesund und nicht zur Zucht tauglich wären.“ Es wurde ihnen daher nur der dritte Preis zuerkannt.

Auffallend bleibt es, daß man das darüber ausgestellte Gesundheits-Attest des k. Landgerichts-Thierarztes

*

nicht berücksichtigte: „daß man an der gesunden, kräftigen, feinen Wolle, welche seit einem Jahre noch auf diesen Thieren stand, nichts auszusetzen hatte!"

Wie sollen nun feinwollige Schafe beschaffen seyn, um den ersten Preis zu erhalten?

Die Aufgabe, große Schafe mit superfeiner Wolle zu züchten, hat bis jetzt noch kein Landwirth gelöst.

In Sachsen, wo die hochfeine Schafzucht auf der höchsten Stufe steht, giebt es nur einige große Schafe auf den Bauernhöfen, welche eine ordinäre Landwolle tragen, wie man sie noch häufig in Bayern findet.

Ein großes Landschaf bedarf zweimal mehr Futter, als ein Electoralschaf von mittlerer Statur, welches sich besser auf knapper Weide nährt; daher die Schäferei in Fürstenried jetzt noch einmal so viel Schafvieh halten kann, als früher, wo sie unter der Direktion des verstorbenen Herrn Schönleutner stand.

Auch bei der dießjährigen, feinwolligen Schafvieh-Ausstellung sprach sich der Wunsch der Wollkenner wieder lebhaft aus, daß das verehrte General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins bei dem nächstkommenden Oktoberfeste vorschreiben möchte: „daß nur Preisschafe mit einjähriger Wolle zugelassen werden könnten, um die Wolle nach ihrer Länge, Feinheit, Federkraft, Sanftheit und edlen Eigenschaften richtiger, als wie bisher, beurtheilen zu können."

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

51. Ueber die Frage: Ist es besser, bald hinter dem Pfluge in einzelnen kleinen Abtheilungen, oder in größern Strecken, mit einem Male viel zu säen?

Sehr häufig findet man, sowohl in ganz großen, als kleinern Wirthschaften, daß man es vorzieht, viel auf einmal auszusäen, um sich dann wieder mit anderweitiger Ackerarbeit oder sonstigen Wirthschaftsgeschäften gleichmäßiger befassen zu können.

Obwohl alles Fabrikmäßige den Anschein einer schnellern Förderung für sich zu haben scheint, so ist mir diese Ansicht, wenn sie nicht von besondern Nebenumständen der Arbeitspflichtigkeit abhängig ist, vorzüglich im vorliegenden Falle, mangel- und fehlerhaft erschienen; denn

1) Steht auch die Handarbeitskraft mit der der Vieharbeit im besten Gleichgewicht, was ohnehin selten der Fall seyn dürfte, so kann dieses glückliche Ebenmaß auch zum Zweck einer frühern Einsaat, in halben oder ganzen Tags-Abtheilungen, eben so gut bei kleinern, als größern Ackerflächen benützt werden, die aber nie vorauszusehende Witterung, welche uns in diesen Geschäften nicht allein beherrscht, sondern nicht selten hart tyrannisirt, giebt uns oft genug den Beweis, daß eine glücklich benutzte Stunde vor Eintritt einer störenden Witterung, die der Egge, wenn auch noch nicht der Pflugarbeit, hinderlich wird, demjenigen, der sie benutzte, das Gerathen eines ganzen, wenn auch kleinern Theiles seines Feldes, zum vorzüglicheren Gewinn brachte; wogegen ein größeres Feld, welches nicht in kleineren Abtheilungen besäet, oder mit Aussaat und andern hierzu erforderlichen Nebengeschäften bestellt wurde; sondern, dieser Abwartung einer mit einemmale größer möglich werdenden Einsaat wegen, dem Uebergange einer schlechtern Witterungs-Periode preisgestellt wurde, und wohl gar wochenlange Verspätung zur Folge hatte, daß dieses dann jenen früher möglich gewordenen kleinern Saatabtheilungen niemals mehr an Güte beikommen dürfte, weil nicht allein die so mächtig mit einwirkende frühere Bewurzelung aus bloßem Eigensinn verloren gieng, sondern die hier zur Störung gewordene nasse Witterung, zumal bei Sommerfrüchten, der schon vollführten Einsaat sogar zum Vorzuge gereichte, an dem diese verspätete dann schon nicht mehr denselben Antheil haben konnte.

2) Ist eine der Frucht angemessene, frühere als spätere Einsaat wohl viel seltener der Gefahr des Mißrathens ausgesetzt, so ist auch gar nicht einzusehen, warum, wenn es die Ackerbestellung und Witterung gestattet, nicht diese frühere Einsaat von einem, zwei oder mehreren Tagen benutzt werden solle, den Samen einem frühern Quellen und Auflaufen entgegen zu führen?

3) Ist es ja auch viel thunlicher, eine kleine Ackerfläche mit aller erforderlichen Vorsorge, des Ausfurchens und Wasserfurchen-Werfens, gegen Ueberwässerungen durch Platzregen u. dgl. sicher zu stellen, als eine größere Fläche dafür zu bewahren, bei der man, vor Vollendung dieser Geschäfte, durch eine so üble Witterung übereilt werden kann, daß, statt bei günstiger Zeit diese Geschäfte mit Bequemlichkeit und erleichterter Arbeit ausgeführt werden konnten, hier nun jeder zu nehmende Schaufelstich Erde, wegen der nun schon darin enthaltenen Nässe, so schwer auf das an der Wasserfurche befindliche Saatkorn fällt, daß dann tausende darunter ersticken, gar nicht mehr zum Aufgehen gelangen, und das Kleinmachen dieser, durch Uebernässe und darauf gefolgte trockene Witterung zum harten Kloß gewordenen breiigen Masse nichts weniger als hinlänglich zu betrachten ist, und doch nur durch Zeit versäumende, vermehrte Kosten bewirkt werden kann.

Am gefährlichsten steht es mit diesen Angelegenheiten bei einer verspäteten Herbstsaat, wo der zunehmenden Kürze des Tages und zu besorgender Fröste wegen weder auf baldige Austrocknung, noch an die spätere

Berücksichtigung der Abzüge zu denken ist, zumal wenn der Frost die Nässe aufzieht, und wenn es glücklicher Weise auch noch einmal aufthaut, dann schon nicht mehr an die bequeme oder unschädliche Vollendung dieser, besonders für den Winter unentbehrlichen Erfordernisse zu denken ist.

4. Frage sich nur jeder Wirth selbst, ob es ihm nicht nützlicher erscheint, einen kleinen, sicherer vorauszusehender Gewinn den größern unsichereren vorzuziehen, welcher ihm eine bedeutende Vermehrung der Arbeit und Kosten verursacht, ohne ihn dafür schadlos zu halten, wenn eine störend eingetretene Witterung die Einsaat wochenlang verspätet oder den Acker in einen unvortheilhaften Zustand versetzte.

5) Lege ich bei trockener Witterung meinen Samen in eine noch mit Feuchtigkeit versehene, frisch umgebrochene Ackerfurche, ohne sie bis zur Beendigung der Ackerarbeit einer größern Ackerfläche austrocknen zu lassen, so kann ich auf ein früheres Keimen und Aufgehen der Saat Rechnung machen und gewärtigen, daß um so viel zeitiger Thau, Sonnenschein und Regen günstig auf sie wirken werden, was bei Wintersaaten, vorzüglich der zeitigern Bewurzelung, nicht aber der zu befürchtenden Austrocknung wegen, Besorgniß erregend werden kann; bei Sommersaaten aber dagegen wegen viel schnellerer Austrocknung der Aecker sehr oft entscheidend über das Gerathen der Früchte bestimmt.

6) Habe ich aber mit einemmale, ohne Berücksichtigung dieser Vortheile, meinen Samen auf einer zu großen Fläche der Erde übergeben; habe ferner, zur Zeit der Aerndte, vielleicht nicht die hinlänglich erwünschte Kraft der Handarbeit, diesen großen Fleck Getreide gleichzeitig niederzumähen und abzuärndten, so habe ich auch schon dadurch den Grund zu einem desto größern Körner-Ausfall gelegt, der bei kleinern Saatperioden oder Abschnitten gewiß nicht so gleichzeitig nachtheilig gewirkt hätte.

7) Betrachte ich endlich noch sandige, stark durchlässige Bodenarten, die im Frühjahr nach Möglichkeit die Winterfeuchtigkeit der Aecker zum ersten Auflaufen der Saaten wahrzunehmen haben, so wird das Gesagte um so mehr als wahr und annehmbar erscheinen, weil ein solcher sandiger Boden schon nach ein paar Stunden Sonnenschein oder sonst eintretenden windigem Wetter leicht zu trocken wird; um wie viel mehr muß also diese Austrocknung erfolgen, wenn ich viele Tage nach einander ackern lasse, um mit einemmale eine desto größere Schäffelzahl der Erde übergeben zu können; es dürfte dann der Saat leicht anzusehen seyn, wo der Anfang oder das Ende der Ackerarbeit Statt gefunden, indem, wo der Acker zuletzt bearbeitet worden und die Ackerfurche noch frisch war, auch höchst wahrscheinlich die Saat um halbe oder ganze Tage früher aufgehen dürfte, wenn anders Boden und Kultur von gleicher Beschaffenheit waren. Erfolgen dann auf dergleichen ausgetrockneten Sandländereien, nach vollendeter Einsaat, noch scharfe, austrocknende Winde, die das Saatkörnchen der durch's Eggen noch mehr beweglich gemachten Erde berauben und es entblößen, so wird Thau und Sonnenschein, weil der erstere nicht durchdringend genug und nur oberflächlich wirkt, um so leichter das Vermalzen dieser nun frei da liegenden Körner verursachen, diese nun gar nicht mehr zum Auflaufen gelangen, sondern obendrein dem Vögelfraß preisgestellt seyn.

Daher kommt es denn auch, daß die oft nur zufällig glückliche oder unglückliche Benutzung dieser, eine Aussaat unterstützenden oder ihr Nachtheil bringenden Zeitumstände vom gemeinen Manne als die Folge glücklicher oder unglücklicher Stunden betrachtet wird.

Ich selbst habe einen Pächter gekannt, der sich unter seinen Umgebungen den Ruf erworben hatte, die Wahl des günstigen Zeitpunktes für die Aussaat auf Augenblick und Stunde bestimmen zu können; dieser kam nie ohne Gebetbuch und Uhr zur Saat, fieng an, sobald er den Saatwagen bestiegen hatte, das erstere zu brauchen, und sobald der Samen abgeladen war, kam es nicht selten vor, daß er die Saatleute von der Arbeit zurückhielt, um den guten Zeitpunkt abzuwarten; war dieser aber, wie er meinte, eingetreten, dann hielt er ängstlich auf Beeilung; ehe man es sich aber versah, schrie er: halt! und wenn es mitten auf dem Beete war, riß Buch und Uhr aus der Tasche, und beendigte nach wichtigen Betrachtungen über Sonne, Wolkenlauf und Luftströmung erst dann seine Saat, wenn, wie er vorgab, die schlimmen Augenblicke unter Gebet nach der Uhr vorübergegangen waren.

Er hatte seine Pacht in einem ausgezeichnet guten Boden, den er auch zu beurtheilen und zu behandeln verstand, und galt unter seinen Leuten als ein sehr einsichtsvoller Landwirth, dessen Rath man sehr gern befolgte, und das Gedeihen seiner Feldfrüchte schrieb man einer überirdischen Eingebung zu. Demungeachtet mußte dieser Mann wie Andere sterben; als aber sein alter, mit zerrissenem Leder überzogener Lehnstuhl nach seinem Tode einer Reinigung wegen auf die Seite gelegt worden, und bei dieser Gelegenheit noch einige, wahrscheinlich zur Zeit des Krieges in dieser schadhaften Polsterung verwahrte Dukaten herausfielen, dann lobte man auf's Neue seine weisen, undurchschaulichen Maßregeln, die er in allen Dingen zu nehmen verstanden, indem dergleichen Schätze weder Jemand hier gesucht, noch dieß alte, schwere Möbel selbst mitzunehmen Verlangen getragen haben würde.

Dieser verstand es also, den in Aberglauben befangenen gemeinen Mann zu seinem Vortheil anzufeuern, glaubte er aber, ihm zu viel zugemuthet zu haben, so ließ er ihn wieder unter dem Vorgeben einer übel eingetretenen Zeit zu Athem kommen.

Ich aber bezwecke nur, jedem den Rath aus den angeführten Gründen zu ertheilen, lieber eine kleinere Saat von 10 bis 20 Schäffeln, bei ungewisser Zeitabwartung und schädlicher Austrocknung des Ackers, vollführt zu haben, als sich einem größeren Nachtheile auszusetzen.

Tritt aber das Gegentheil durch übermäßige Nässe ein, und der bereits geackerte große Fleck Feldes wird damit so überhäuft, daß in allen Furchen Wasser zu stehen anfängt, dann mag man noch vor der Saat anfangen, das erstemal, und zum zweitenmal nach der Saat, Wasserfurchen zu werfen, und außer dieser einen vergeblichen Arbeit den ausgewässerten entkräfteten Dünger, so wie die verspätete Aussaat einer bedeutenden Fläche zu beweinen.

Wer sollte hier wohl nicht lieber, bei der Ungewißheit der Herbstwitterung, einen solchen verunglückten Acker ganz unbesäet liegen lassen, als ihn im darauffolgenden Frühjahre ausackern, den daran gewagten Samen und fehlgeschlagene Arbeit verloren geben zu müssen, und doch diese Geschäfte von Neuem zu beginnen genöthigt seyn, um die im Acker befindliche Düngkraft für eine andere Frucht zu nutzen, und ihn nicht um so gewisser der Verwilderung durch Unkräuter zu überlassen, die hier noch reiche Nahrung finden würden? während eine, früher mit allen Erfordernissen berücksichtigte kleinere Fläche noch dem gewünschten Zwecke vor Eintritt einer lästigen Witterung hätte entgegen geführt werden können.

Nicht ohne Absicht berührte ich den Umstand der besondern Arbeitspflichtigkeit, der ein Entschuldigungsgrund für dieses mir unrichtig scheinende Verfahren werden könnte. Hieber zähle ich zum Beyspiel den, daß an manchen Orten besonders geschworne Saatleute angewendet werden müssen, die zu keiner andern Arbeit verwendet werden dürften oder könnten, wie sich dergleichen eigenthümliche Festsetzungen einzelner Gegenden und Ortschaften so leicht finden, oftmals unter Verpflichtungen der sogenannten Freileute gehören, und noch obendrein die Bestimmung haben können, daß, wenn diese Saatleute nicht den ganzen Tag hindurch hiezu benutzt werden, ihnen dennoch ein ganzer Tag ihrer verflichteten Saatarbeit zu gute geschrieben werden muß, wodurch man sie vielleicht wegen der Entfernung in einzelnen Fällen entschädigen wollte, in die sie zu diesem Geschäfte zu kommen verpflichtet wurden, und so kann es denn unter diesen und ähnlichen Umständen Ausnahmen geben, durch welche dem Verfahren des Landwirths ungünstige Fesseln angelegt seyn können, die ihn abhalten, immer mit allen den Rücksichten zu Werke zu gehen, die ihm selbst die zweckdienlichsten zu seyn scheinen.

Ist dies aber nicht der Fall, dann werden diese Saatleute sogleich mit Handinstrumenten bestellt, die sie nach Vollendung der Saat wo möglich in der Nähe derselben zu irgend einem andern Zwecke zu gebrauchen angestellt werden, wie dieß so oft thunlich wird.

S. bei Rybnick in Oberschlesien.

F. B. L.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

52. Nothwendige Maßregeln bei Fischereien.

Bei vielen Landwirthschaften sind auch Fischereien in Bächen und Teichen ꝛc. mit verbunden. Die tägliche Erfahrung zeigt aber, daß dabei jämmerlich verfahren wird, und alles nur als eine Raubfischerei zu betrachten ist. Die wichtigste Zeit, die Laichzeit, wird größtentheils gar nicht beachtet, sohin auf keine Nachzucht gesehen. Besonders nahe an Städten und Flecken sucht ein derlei Bauer nur mit seinen Fischen sicher am Freitage auf den Markt zu kommen, und seine Waare dort zu verkaufen. Diese Vernachläßigung oder Unachtsamkeit auf die Laichzeit gleicht dem Unsinn, um die goldenen Früchte von dem Baume zu bekommen, ihn selbst umzuhauen. Sehr wichtige Artikel sind daher in der neuesten Schrift des Herrn Staatsrathes von Hazzi: „Ueber Feldpolizei als die Grundfeste der Landwirthschaft, München 1831, bei Lindauer, S. 92, 93, 94“ in Ansehung dieser Gegenstände enthalten.

In Ansehung der Laichzeit heißt es dabei:

„In Bayern dauert die Laichzeit auf folgende Weise:

die Hechte	im	Monat	März,
„ Aschen	„	„	April,
„ Alte	„	„	May,
„ Rothaugen	„	„	May,
„ Schleihen	„	„	Junius,
„ Karpfen	„	„	Junius,
„ Waller	„	„	Julius,
„ Huchen	„	„	März, April, May,
„ Barben	„	„	May,
„ Forellen	„	„	Novbr. u. Dezbr.
„ Krebsen	„	„	März u. April.

Um diese Zeit muß man die treffenden Fische 4 bis 6 Wochen ganz in Ruhe lassen. In den Polizei-Ordnungen vieler Länder sind sogar bedeutende Strafen gesetzt, wenn man während der Laichzeit sie fischt.“

A . . .

Man wünscht weitere Bemerkungen.

53. Einfaches Mittel, das Wachsthum junger Bäume zu befördern.

Man reibe so lange die Rinde des Stammes und der vorzüglichsten Aeste des Baumes mit einer feuchten Bürste, bis weder Unreinigkeiten, noch Moos, noch auch todte Rinde mehr darauf zurück sind. Dieß muß

von Zeit zu Zeit, besonders aber in den Monaten April und November wiederholt werden. Diese Operation befördert die Ausdünstung des Baumes, macht die Rinde geschickter, die Feuchtigkeit und Wärme der Atmosphäre einzusaugen und die Einwirkung der Sonne und des Lichtes zu genießen, die für die Gesundheit der Bäume eben so unentbehrlich sind, als für die der Thiere, und ohne welche sie nie zu ihrem natürlichen Wachsthum und ihrer eigentlichen Stärke gelangen können. Besonders aber wird dieses Mittel bei Fruchtbäumen mit dem größten Nutzen angewendet werden. Es befördert die Vegetation ausnehmend, wenn die Rinde der Bäume gehörig gereinigt und von allen todten und schuppichten Theilen befreit wird; denn außer der dadurch erleichterten Ausdünstung leidet auch die gute Rinde nicht so viel durch Insekten. Da die Bäume auch durch alle Theile ihrer Oberfläche Feuchtigkeit einsaugen, so ist es besonders in heißen und trockenen Jahreszeiten wesentlich nöthig, daß man sie in den Stand setzt, bei jedem kleinen Regen, ja selbst vom Thau die gehörige Feuchtigkeit aufzunehmen. Die besten Instrumente hierzu sind ein Messer von hartem Holz, womit die alte schuppichte Rinde abgenommen wird, was jedoch mit Sorgfalt geschehen muß, um die neue, zur Vegetation unentbehrliche Rinde nicht zu verletzen und ferner eine mittelmäßig steife Haarbürste. Man wird in kurzer Zeit den auffallendsten Unterschied in dem Wachsthume solcher Bäume finden, die auf die erwähnte Art mit einer Bürste, oder auch mit einem groben, wollenen Lappen gerieben worden sind, und anderer von derselben Art, die in demselben Boden stehen und nicht so behandelt werden.

P.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

54. Untersuchungen über die Kleie und über die Schale des Getreides. Von Hrn. Herpin.

Aus dem Journal des connaissances usuelles. August 1833, S. 56. Uebersetzt im polytechn. Journal.

Das Brod ist unstreitig eines unserer gesündesten, nahrhaftesten und wohlfeilsten Nahrungsmittel. Der Mensch hat daher auch, von Natur aus dazu bestimmt, seine Nahrung unter den zahllosen vegetabilischen und animalischen Producten der Erde zu suchen, den Samen der Getreidearten, und vorzüglich dem Weizen, seit undenklichen Zeiten und in allen Theilen der Erde vor allen übrigen den Vorzug gegeben, und sie zur Basis seiner Nahrung gewählt und bestimmt. Deßhalb ist auch der Getreidebau der Hauptgegenstand unserer Landwirthschaft und die reichste Quelle des Reichthumes und der Wohlfahrt der Staaten.

Da wir die Getreidesamen nicht wohl in dem Zustande genießen können, in welchem uns die Natur dieselben darbietet, so hat es der Mensch durch Verstand und Industrie dahin gebracht, den mehligen und nährenden Bestandtheil aus denselben auszuziehen, und ihn in ein eben so angenehmes als gesundes Nahrungsmittel, in Brod, umzuwandeln.

Nichts, sagt Edlin in seiner Kunst Brod zu backen, scheint auf den ersten Blick leichter, als das Getreide zu mahlen, aus dem Mehle mit Wasser einen Teig anzumachen, und diesen Teig in einem Ofen zu backen. Jene Classe von Leuten, die nur daran gewöhnt sind, die Vortheile, die wir von den schönsten Erfindungen ziehen, zu genießen, ohne die Mühe und das Nachsinnen zu berücksichtigen, die es kostete, um diese Erfindungen auf einigen Grad von Vollkommenheit zu bringen, diese Leute halten alle derlei Operationen für gemein und trivial.

Ehe man es so weit gebracht hatte, ein gutes Brod zu bereiten, ließ man das Getreide in Wasser kochen, um dann klebrige Kuchen daraus zu formen, die eben so widerlich schmeckend, als schwer verdaulich waren. Später zerquetschte man das Getreide mit Steinen; dieß führte zum Zerstoßen desselben in Mörsern, und endlich zur Erfindung von Handmühlen und anderen Maschinen, mittelst welcher man das Getreide zu mahlen und das Mehl aus demselben abzuscheiden im Stande war. Durch einen Zufall kam man darauf, daß das Weizenmehl, wenn man es mit einer gewissen Menge Wasser vermengt und einer mäßigen Wärme aussetzt, gährungsfähig ist, und daß durch diese Gährung die Klebrigkeit des Mehles aufgehoben, und der Geschmack desselben um Vieles verbessert wird, so daß es ein leichtes, angenehmes und leicht verdauliches Brod giebt.

(Fortsetzung folgt.)

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

55. Erzeugung und Fortpflanzung der Blutegel.

Ein Apotheker im Brandenburgischen wendet nachstehendes Verfahren zu Erzeugung und Fortpflanzung der Blutegel mit Erfolg an. Er bedient sich dazu gewöhnlicher Ankerfässer, die oben offen und nur mit Leinwand zugebunden sind, und die in einem nur mäßig hellen Zimme. bei mittlerer Temperatur stehen. Etwa bis auf ein Drittheil ihrer Höhe sind die Tonnen mit weichem Wasser gefüllt, welches gar nicht erneuert zu werden braucht. Auch liegen einige Torfstücke im Wasser, außerdem steht aber ein Gestell im Wasser von unangestrichenen hölzernen Stäben (etwa ein alter hölzerner Vogelbauer), welches zum Theil über dem

Wasser hervorragt. Auch neben und auf dem Gestell werden Torfstücke locker gelegt, die demnach zum Theil trocken bleiben. Die eingesetzten Blutegel wählen nun eine trockene Stelle des nur halb im Wasser liegenden Torfs, um die Eiercocons darauf zu legen, und daran zu befestigen. Die Cocons bestehen aus einer harten, nach innen sehr glatten Lederhaut, die außen einen krausen Besatz von knorpelartiger Festigkeit hat, so daß der Cocon schwer aufzuschneiden ist. Im Innern desselben findet man stets 8 — 11 junge Blutegel, an denen schon die ihnen eigenthümlichen Streifen zu bemerken sind, und die, wenn sie nun in ein Gefäß mit reinem weichem Wasser gethan werden, sich munter fortbewegen, fortleben und wachsen. Oeffnet man die Cocons nicht, so durchbohren die kleinen Egel die Spitze desselben und kriechen aus. Die sogenannten Tonnen enthalten zahlreiche Cocons, liefern demnach bei dem genannten Inhalte der letztern fortwährend eine große Zahl von jungen Egeln. Die preußische und mehrere andere Regierungen haben dieses Verfahren zu Fortpflanzung der Blutegel öffentlich empfohlen. Der hellbraune Wurzeltorf soll sich am besten dazu eignen, nur muß man beobachten, daß die Blutegel scharfe Gegenstände im Wasser und starke, ammoniakalische Gerüche in der Nähe nicht vertragen. (Allg. Anzeiger 1833. Nr. 49.)

Münchner Getreid-Schranne am 7. Dezember 1833.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	213	1592	1805	1742	63	11	43	11	1	10	25	—	5	—	—
Roggen . .	152	464	616	564	52	7	26	7	8	6	53	—	—	—	1
Gerste . . .	933	1781	2714	1989	725	6	34	6	5	5	38	—	1	—	—
Haber . . .	8	678	686	686	—	4	24	4	16	4	1	—	—	—	—

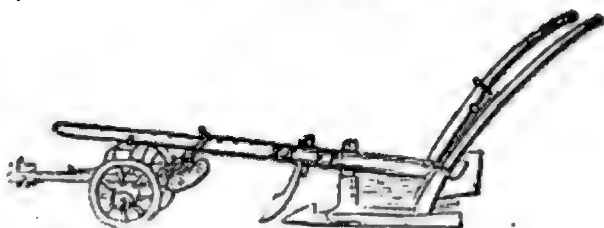
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 17. bis 23. November 1833.

Ort.	Tag	Weitzen fl.	Weitzen kr.	Kern. fl.	Kern. kr.	Roggen. fl.	Roggen. kr.	Gerste fl.	Gerste kr.	Haber fl.	Haber kr.
Aichach	23	9	52	—	—	6	35	5	2	3	30
Amberg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ansbach . .	20	8	47	9	39	6	38	6	20	3	55
	23	8	11	9	11	6	57	6	4	3	13
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	22	9	23	9	15	7	—	5	44	3	41
Baireuth . . .	23	11	12	—	—	8	39	7	45	4	11
Dinkelsbühl . .	20	10	4	10	4	6	51	5	35	3	25
Erding . . .	21	9	12	—	—	6	30	5	12	3	45
Ingolstadt . . .	23	7	35	—	—	6	19	4	49	3	28
Kempten . . .	20	—	—	12	59	9	4	7	20	4	21
Landsberg . . .	23	—	—	10	38	7	21	6	26	3	44
Landshut . . .	22	9	7	—	—	6	22	4	37	4	—
Lauingen . . .	23	9	35	9	40	6	59	5	15	3	27
Memmingen . .	19	—	—	11	40	8	12	7	7	4	1

Ort.	Tag	Weitzen. fl.	Weitzen. kr.	Kern. fl.	Kern. kr.	Roggen. fl.	Roggen. kr.	Gerste fl.	Gerste kr.	Haber fl.	Haber kr.
München . . .	23	11	4	—	—	7	21	6	26	4	18
Murnau . . .	23	—	—	15	30	8	48	6	—	4	36
Neuötting . . .	20	9	33	—	—	6	35	4	43	3	19
Nördlingen . .	23	—	—	9	28	7	12	5	25	3	12
Nürnberg . . .	23	9	10	—	—	6	48	5	41	4	12
Passau	19	9	30	—	—	—	—	4	34	3	40
Regensburg . .	23	8	22	—	—	5	54	4	58	3	32
Rosenheim . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Speyer . . .	19	10	6	—	—	8	11	5	54	4	58
Straubing . .	23	8	6	—	—	5	45	4	51	3	45
Traunstein . .	23	9	56	—	—	7	—	5	48	3	48
Vilshofen . . .	20	8	51	—	—	6	19	5	9	3	45
Weilheim . . .	21	11	20	11	20	8	—	6	30	4	28
Weißenburg . .	23	8	30	—	—	6	35	4	59	3	35
Würzburg . . .	23	9	57	—	—	7	54	6	20	4	16

Jahrgang XXIV. Nr. 12. den 17. Dezember 1833.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Angelegenheiten des Vereins.

56. Ueber die englischen langwolligen Schafe.

Der gefälligen Einladung des königl. Hofbanquiers, Herrn Baron von Eichthal, zu Folge, begab sich heute eine Deputation des General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins in den Garten des genannten Herrn Hofbanquiers, um dort die von ihm angekauften Leicester-Schafe in Augenschein zu nehmen. Dieselben sind 24 Köpfe stark, worunter 5 Stöhre und 19 Mutterschafe. Sie kommen direkte aus England über die See auf einem Dampfschiffe; von der Rheinschanze bei Mannheim aus wurden sie getrieben. Die Thiere haben, ungeachtet des langen Transportes zu Wasser und zu Lande, ein sehr munteres, frisches Aussehen, sind vollkommen gesund, und, ungeachtet sie erst Ende August geschoren worden sind, dennoch schon wieder mit einer 5 bis 6" langen Wolle bedeckt. Sie ist von vorzüglicher Feinheit, und sehr fett anzufühlen. Die Größe der Thiere ist ansehnlich, das Fleisch fest, und das Thier selbst unter dem Bauche, vorzüglich aber am Halse und auf der Brust mit dichter Wolle bewachsen. Ein ausgewachsener, gut genährter Stöhr mag immer 125 bis 130 Pf. wiegen, und der Ertrag der Wolle im Durchschnitte auf 6 Pf. pr. Stück angenommen werden.

Schon aus diesen Daten allein läßt sich unschwer ermessen, welche große Vortheile die Einführung dieser Schafrage in Bayern nothwendig gewähren müsse, besonders, da diese Schafe keineswegs eine so zärtliche Behandlung wie die Merinos fordern, mit rauherem, selbst nassen Futter sich begnügen, und außer dem das Doppelte an Gewicht übersteigenden Woll-Ertrage, auch für den Metzger einen ungleich höheren Werth haben, als unsere Landschafe, und vorzüglich die Merinos.

Da überdieß gegenwärtig der Fabrikant nicht mehr so sehr auf seine Wolle sieht, und die lange Kammwolle dermal sehr gesucht ist, so wird die Einführung dieser Rage dem bayerischen Schafzüchter gewiß große Vortheile gewähren.

Das General-Comité des landwirthschaftl. Vereines glaubt deßhalb der vaterländischen Agrikultur und Industrie zu dieser höchst interessanten Acquisition Glück wünschen zu dürfen, und ist von der hohen Intelligenz und dem Patriotismus des hochgeachteten dermaligen Besitzers von Ebersberg überzeugt, daß derselbe in die Fußstapfen seines für die vaterländische Agrikultur leider zu früh verblichenen Bruders, des k. Regierungsrathes Bernhard Frhrn. v. Eichthal, tretend, auf seinem schönen und ausgedehnten Landgute eine Stammheerde dieser ausgezeichneten Leicester-Rage bilden, und so zur schnellen Ausbreitung derselben im Vaterlande mit der ihm eigenen Energie kräftig beiwirken werde.

München, den 27. Oktober 1833.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

57. Von den Schaufelpflügen.

Von Joh. Burger, k. k. Gubernialrath in Wien.

Die Schaufelpflüge, die man auch Extirpatoren, Scarificatoren nennt, je nachdem sie mehr die Erde zu lockern und zu mischen, oder nur blos zu zertheilen bestimmt sind, fangen an, allgemach auch in Deutschland bekannt zu werden. Bis zu den Zeiten Thaer's bestand, mit geringen Ausnahmen, unser ganzes Ackergeräthe in dem ortsüblichen Pfluge und der Egge; erst durch die Schriften dieses berühmten Mannes ward man mit der Landwirthschaft der Engländer und mit den mancherlei Werkzeugen bekannt, welche sie bei der Cultur der in Reihen gesäeten Früchte mit so entschiedenem Nutzen anwendeten, daß mittelst derselben erst die Cultur der Bohnen, der Kartoffeln, der Kohlarten im Großen möglich ward. Auch sah man, daß die Schaufelpflüge daselbst nicht blos zur Reinigung und Lockerung der leeren Stellen am Acker, sondern auch zur Vorbereitung des Ackers, wenn es sich darum handelt, ihn oberflächlich möglichst zu lockern, und alles darin befindliche Unkraut zu zerstören, so wie zur Unterbringung der Saat gebraucht wurden.

Seit dieser Zeit hat man bei uns in Oesterreich angefangen, bei der Cultur der Kartoffeln sich des dreischarigen Schaufelpfluges, so wie des Cultivators, oder kleinen Anhäufepfluges hin und wieder zu bedienen; die Felder selbst aber mit dem Schaufelpfluge zu bearbeiten, unterblieb bis in die jüngsten Zeiten. Es war im ersten Dezennium dieses Jahrhunderts, als einige Freunde der Landwirthschaft diese Werkzeuge nach den Mustern von Möglin, oder von Hofwyl bei sich einführten, und, die Vortheile derselben erkennend, beflissen waren, die Umstände genauer zu erforschen, unter denen ihre Anwendung den größten Vortheil gewährt, und welche Form sie haben müßen, wenn sie ihrem Zwecke vollkommen entsprechen sollen. Zu jener Zeit regte sich überhaupt ein großer Eifer für Landwirthschaft, und man hielt es zur Emporbringung derselben und zur Bildung praktischer Landwirthe noch für vortheilhaft, in der Nähe der Hauptstadt ein Landgut von mäßigem Umfange durch einen Mann von den größten wissenschaftlichen Kenntnissen bewirthschaften zu lassen, weil man glaubte, es bedürfe die Landwirthschaft eben so gut einer praktischen Lehranstalt, wie die Physik und Mechanik, damit auf ihr die neuen Ideen geprüft, und ihre Mängel und Vorzüge erhoben würden, um dem allgemeinen Besten dadurch die Kosten der mißlungenen Versuche, und den einzelnen Landwirthen die große Mühe zu ersparen, die immer mit vergleichenden Versuchen verbunden sind. Dieser Mann, der verstorbene Regierungsrath Jordan, der sich so viele und wesentliche Verdienste um die Verbreitung einer auf wissenschaftlicher Basis ruhenden Landwirthschaft in Oesterreich erworben hat, begriff schnell die großen Vortheile der Schaufelpflüge, und benützte sie seit dem Jahre 1818 zu Vösendorf, weniger um den gemeinen Pflug, als um die Egge zu ersetzen; denn so viel uns bekannt ist, ward die Jordanische Saatharke nur zur Unterbringung der Saat verwendet.

Bald hierauf veranstaltete unsere Gesellschaft eine Uebersetzung des äußerst lehrreichen Werkes von Sinclair, dem Gründer des Board of Agriculture in England, aus welchem Werke, so wie aus den gleichzeitig erscheinenden Schriften Youngs man ersah, daß die Schaufelpflüge in England und Schottland mit sehr großem Vortheile, sowohl zur Bearbeitung der Brache, mehr aber und vorzüglich zur Unterbringung der Frühlingssaat, ohne daß der Acker nach dem Winter noch einmal gepflügt würde, angewendet werden. Aus diesen Schriften gieng hervor, daß eine große Anzahl der verständigsten Landwirthe es dort für widersinnig hält, die trockene, zerreibliche und mit den atmosphärischen Einflüssen imprägnirte Oberfläche eines im Herbste tief gepflügten, zu irgend einer Sommerfrucht bestimmten Feldes, im Frühjahre mittelst eines neuen Pflügens zu vergraben, und einen Zustand des Ackers zu vernichten, der selbst bei längerem Regen das bei schweren Gründen so gewöhnliche Zusammenkleben der Erde verhindert, die Austrocknung befördert und die Lockerheit erhält. *)

Ich säumte nicht, dieses Verfahren, dessen Nutzen jedem Landwirthe einleuchtet, auf meiner eigenen Wirthschaft in Anwendung zu bringen.

Die ersten dießfälligen Versuche stellte ich mit der Jordanischen Saatharke im Frühlinge 1815 an, und weil ich die Vortheile dieses Werkzeuges durch die Erfahrung bestätiget fand, so vergrößerte ich jährlich die Fläche, die damit bearbeitet ward, so, daß vom Jahre 1818 an bis 1825 keines meiner Felder mehr im Frühlinge gepflügt wurde, das mit einer ungedüngten Sommerfrucht bestellt zu werden bestimmt war. Ich hatte alle Ursache, sowohl mit dem Verfahren, als mit dem Werkzeuge selbst vollkommen zufrieden zu seyn; denn auf den Ackerstücken, die des Vergleiches wegen alljährlich auf die gewöhnliche Weise bestellet wurden, stand die Frucht nie schöner, wohl eher schlechter, und wenn ich auch keinen direkten Nutzen von dem Verfahren gehabt hätte, so wäre schon der indirecte, die Ersparung an Zeit und Arbeit, hinlänglich groß gewesen, um das neue Verfahren als eine der wichtigsten und größten Verbesserungen in der Landwirthschaft geltend zu machen.

Ich hoffe, daß mein Beispiel nicht ohne Wirkung geblieben seyn wird, und daß die vielen Saatharken, die dem Muster, das ich in Vösendorf erhielt, nachgemacht, und überall im Lande herum verschickt worden

*) Sinclair's Grundgesetze des Ackerbaues. Wien, 1819. S. 403.

sind, nicht, wie so viele frühere Werkzeuge, und namentlich die Säemaschine, in die Rumpelkammer gewandert seyn werden, weil ihre Anwendung dem Dienstvolke zu mühsam war, oder bei der gewöhnlichen Bestellung des Feldes zu große Hindernisse fand.

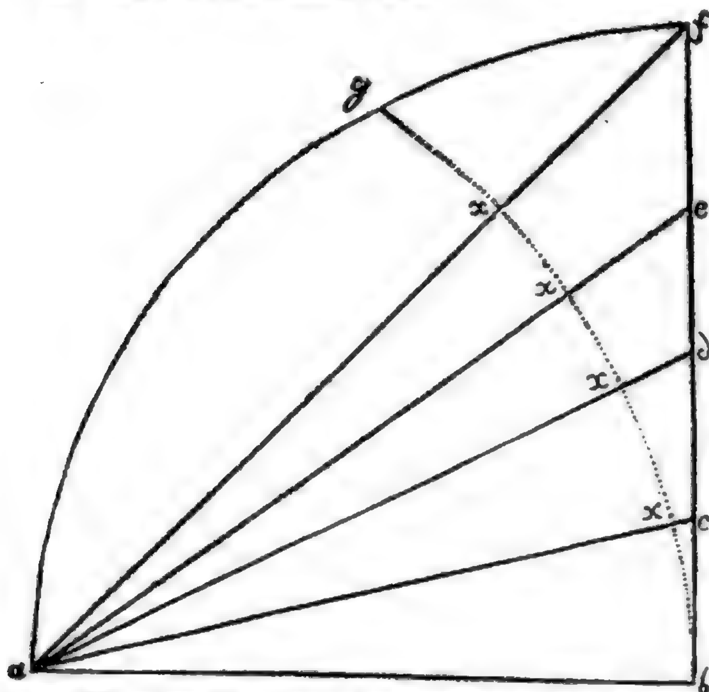
(Fortsetzung folgt.)

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

58. Beweis, daß auf einer schiefen Fläche nicht mehr Pflanzen gleicher Art stehen können, als auf einer geraden.

Wenn nicht abgesprochen wird und werden kann, daß die Wurzeln der Pflanzen auf einem schiefen Boden nicht senkrecht in die Erde dringen, sondern blos die Stengel sich nach aufwärts biegen, so leuchtet für's Erste schon ganz schlicht ein, daß eine schiefe Fläche, in Rücksicht auf das Zahlverhältniß der Gewächse, die darauf zum Wachsthume Raum finden können, ganz einer ebenen gleich stehe. Dabei handelt es sich jedoch lediglich von einer schiefen Fläche, die eben so groß sey, als eine gerade.

Bei einer schiefen Fläche ist der Winkel zu beachten, den die Neigung mit der Grundlinie macht, und der durch die Höhe bedingt wird.



An obiger Figur sind die Linien a—c, a—d, a—e und a—f schiefe Flächen, bis a—x von gleicher Größe mit der Grundlinie a—b, und auf keiner dieser Linien können daher bis x mehr Pflanzen gleicher Art stehen, als auf der Grundlinie. So wie aber die Höhe b—d größer ist, als b—c auch b—e größer, als b—d und b—f größer, als b—e, so wird auch bei a der Winkel größer und die schiefe Linie länger, als die Grundlinie a—b, was nicht nur die punktirte Linie b—g anzeigt, sondern auch die Abstände c—x, d—x, e—x und f—x deutlich genug ausweisen. Wollte man daher eine jede der schiefen Linie in ihrer Größe gleich setzen der Grundlinie, blos weil sie durch die Höhe b—f auf ihr stehen, und behaupten, es können auf einer schiefen Fläche mehr Gewächse gleicher Art wachsen, als auf der geraden a—b, so beruhte dieses einzig und allein auf Irrthum; auf jeder schiefen Fläche aber, die an der Figur durch bezeichnete Linien angegeben sind, müssen nothwendig mehr Gewächse stehen können, als auf dem flachen Boden a—b, und zwar so viele mehr, als von x nach der Höhelinie hin die schiefe Fläche (durch die Höhe, oder, was einerlei ist, durch den Winkel) größer ist, als die Grundlinie.

Aschaffenburg, im Oktober 1833.

Dr. Desberger,
Vereinsmitglied.

59. Ueber die Anwendung der Milch und des Käses anstatt des Oels und Leims bei den Farben zum Bemalen der Zimmer rc.

Aus dem Journal des connaissances usuelles, Februar 1833, S. 106. Uebersetzt im polytechn. Journal.

Die wahrhaft nützlichen Sachen brauchen nicht immer erst neu erfunden zu werden; es giebt eine Menge schätzbarer Erfindungen, die ökonomisch, leicht anwendbar und Jedermann einleuchtend sind, aber ganz in Vergessenhenheit geriethen. Dahin gehört auch die Milch- und Käsemalerei, gegen deren Zweckmäßigkeit sich nichts einwenden läßt.

Die Milchmalerei war aller Wahrscheinlichkeit nach den Alten unbekannt, und wir verdanken sie den Indiern, welche ihre Hütten und gewisse Möbeln mit Farben, die mit Milch angerührt sind, bemalen. Die Chinesen, welche große Liebhaber dauerhafter Farben sind, benutzten diese Malerei ebenfalls zur Verzierung ihrer Wohnungen; in Frankreich hat der berühmte Cadet de Vaux vor fünfzig Jahren davon die erste Anwendung gemacht, und sein Verfahren wurde später von d'Arcet noch verbessert.

Die Oelfarben sind bekanntlich ungesund, übelriechend, kostspielig und beschmuzen sich bald; sie eignen sich daher, besonders da sie sehr dauerhaft sind, mehr für die außerhalb der Wohnungen befindlichen Gegenstände; für das Innere der Wohnzimmer und auf allen gegen den Regen geschützten Stellen kann man statt ihrer die Milchfarben anwenden.

Die Leimfarben haben mehrere nachtheilige Eigenschaften: wenn sie zu schwach verdickt sind, so verdorren sie leicht, und hängen sich an die Kleider an, und wenn sie zu stark verdickt sind, schuppen sie sich ab; bei feuchter und warmer Luft verbreiten sie außerdem einen üblen Geruch.

Die Milchfarben haben keine dieser nachtheiligen Eigenschaften; sie sind geruchlos, und selbst in feuchter Luft unveränderlich; dazu kommt noch, daß sie nicht so kostspielig wie die beiden anderen sind. Indessen kommt Alles auf die Lokalität an; in Paris z. B., wo die Milch theuer und gewöhnlich von schlechter Beschaffenheit ist, dürften die Milchfarben so theuer wie die Leimfarben zu stehen kommen, würden ihnen aber doch in Bezug auf Schönheit und Dauerhaftigkeit vorzuziehen seyn. Obgleich wir nun die Milchfarben hauptsächlich für das Innere der Gebäude empfehlen, so dürften sie doch, wenn man ihnen fette Substanzen zusetzt, sich auch für ihr Aeußeres eignen; die Milch hat nämlich die merkwürdige Eigenschaft, daß sie sich leicht mit Substanzen mischen läßt, von denen man glauben sollte, daß sie ihr nicht einverleibt werden könnten.

Verfahren des Herrn Cadet de Vaux.

Man nimmt abgerahmte Milch 4 Pfund,
Frisch gelöschten Kalk 6 Unzen,
Nuß- oder Leinöhl 4 Unzen,
Spanischweiß (geschlemmte Kreide in Kuchen) 3 Pfund:

Gut abgetropften Käse	4	Unzen	5	Quentchen	48	Gran,
Gelöschten Kalk	–	–	1	–	59	–
Spanischweiß	9	–	1	–	19	–
Fein zerriebene Kohle	–	–	–	–	37	–
Wasser	2	–	4	–	67	–

Man fängt die Operation damit an, daß man eine gewisse Quantität gut gebrannten Kalkes mit möglichst wenig Wasser ablöscht und ihn dann siebt, um die nicht gelöschten Stücke abzusondern; man wiegt von dem Pulver 1 Quentchen 59 Gran ab.

Die oben angegebene Menge Käse wird dann zerrieben, bis sie das Ansehen einer Salbe hat und mit dem oben besprochenen Kalkpulver, welches 1 Quentchen 59 Gran wiegt, gut vermengt. Das Gemenge nimmt bald die Konsistenz des heißen und frisch bereiteten Leimes an.

Man pulverisirt nun das Spanischweiß, versetzt es mit dem Wasser und der Kohle und rührt es damit gut an. Man kann das Gemengte sogar durch ein weites Sieb treiben, um diese Substanzen in einen gleichartigen Teig zu verwandeln.

Der mit Kalk gemengte Käse wird nun mit dem Spanischweiß, das mit Wasser und Kohle angerührt ist, sorgfältig vermischt, worauf die Farbe fertig ist. Letztere versetzt man erst in dem Augenblicke, wo man sie anwenden will, mit so viel Wasser, daß sie gehörig fließt; die Farbe hält sich nämlich besser, wenn sie weniger Wasser enthält.

Sechs Unzen 6 Quentchen 68 Gran Wasser, der auf angegebene Weise bereiteten Farbe zugesetzt, reichen hin, um eine Quadrattoise genau zu bedecken.

Will man eine rothe oder gelbe Farbe, ähnlich denjenigen, die man zum Bemalen der Fußbodentafeln, der Parkette &c. gebraucht, sich verschaffen, so nimmt man statt des Spanischweiß und der Kohle im vorhergehenden Recepte eine andere Farbe. Folgende Verhältnisse schienen mir die dauerhafteste und zum Wichsen geeignetste Farbe zu liefern:

Gut abgetropfter Käse	4	Unzen	5	Quentchen	48	Gran.
Gelöschter Kalk	–	–	1	–	59	–
Farbe (roth oder irgend eine andere)	6	–	4	–	24	–

Man verfährt auf die oben angegebene Weise und setzt so viel Wasser zu als nöthig ist, um die Farbe hinreichend flüssig zu machen, und die erste und zweite Schichte zu malen; man überzieht endlich das Ganze mit der gewöhnlichen Wichse.

Man bringt den Kalk in ein irdenes Gefäß, übergießt ihn mit so viel Milch, daß ein klarer Brei entsteht; man setzt allmählich Oel zu, indem man mit einer kleinen Spatel umrührt, worauf man die übrige Milch zugießt, und endlich das Spanischweiß einrührt; die Farbe kann nun angewendet werden. Die Milch muß frisch abgerahmt und darf nicht sauer seyn, weil sonst die Farben Feuchtigkeit anziehen.

Diese Quantität reicht hin, um 6 Quadrattoisen die erste Schichte zu geben.

Das mit dem Kalk vermengte Oel bildet eine Kalkseife, daher es sehr schnell trocknet und fast gar keinen Geruch verbreitet.

Auf Stellen, die schon bemalt worden sind, ist eine einzige Schichte hinreichend; erst wenn wieder Flecken erschienen, müßte man deren zwei auftragen; man muß sich dann durch ein starkes Kalkwasser oder eine schwache Lauge helfen.

Für neues Holz sind zwei Schichten nöthig; für Zimmerdecken, das Mauerwerk der Treppen und Gänge reicht eine Schichte hin.

Milchfarben, die mit Harz versetzt sind.

Um die äußeren Theile der Gebäude &c. zu bemalen, kann man der Milchfarbe zusetzen:

Gelöschten Kalk	2	Unzen,
Oel	2	–
Weißharz	2	–

Man läßt das Harz bei gelinder Wärme in dem Oel zergehen, welches man dem aus Milch und Kalk gebildeten dünnen Brei zusetzt; bei kaltem Wetter macht man diesen Brei lauwarm, damit das Harz nicht zu schnell erkaltet und sich leichter mit der Kalkmilch vereinigt. Diese Malerei hat einige Aehnlichkeit mit der sogenannten Wachsmalerei. Man kann die harzhaltigen Milchfarben sehr gut zum Anstreichen der Häuser benutzen; ihre Dauer geht über 20 Jahre.

Herr d'Arret läßt bei Bereitung der Milchfarben das Oel und burgundische Pech ganz weg.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

60. Untersuchungen über die Kleie und über die Schale des Getreides. Von Hrn. Herpin.

(Fortsetzung.)

Erst seit einem Jahrhunderte kennt man die Natur und die Bestandtheile des Getreides, die Menge des darin enthaltenen Nahrungsstoffes genauer, und erst seit dieser Zeit weiß man dasselbe auf eine vortheilhaftere Weise zu benutzen.

Um zu zeigen, wie weit diese Kunst noch vor 100 bis 150 Jahren zurück war, mag es genügen, an folgende Ordonnanz zu erinnern, welche Ludwig XIV. im Jahre 1658 erließ. Der 24ste Artikel des damaligen Reglements für die Bäcker lautet nämlich:

„Allen Bäckern, sowohl Meistern als Auswärtigen, ist es unter einer Strafe von 60 Livres, die in gar keinem Falle gemildert werden kann und darf, verboten, irgend welche Kleien wiederholt zu mahlen, indem diese Substanzen nicht werth sind, in den menschlichen Leib zu gelangen. Den Meistern und Aufsehern ist besonders einzuschärfen, daß man genau darauf sehe, daß diesem Artikel nicht zuwider gehandelt werde."

Dieses Verbot, Kleien nochmal zu mahlen, verhinderte das Nachmahlen der sogenannten fetten Kleie, welche gerade den Gries, den nahrhaftesten und schätzenswerthesten Theil des Getreides enthält. Man war also, da man das Beuteln des Mehles noch nicht so gut verstand als später, gezwungen, diese Kleie als Viehfutter zu verwenden. Diese Verordnugen, welche im Jahre 1680, zur Zeit des höchsten Ruhmes Ludwigs XIV., nochmal wiederholt wurden, haben die Fortschritte des Bäcker- und Müllergewerbes beinahe hundert Jahre lang aufgehalten. Hieraus und aus vielen anderen ähnlichen Fällen läßt sich gewiß der sehr wichtige Schluß ziehen, daß die Regierungen nur mit größter Vorsicht Vorschriften für die Künste und Gewerbe geben sollen, indem sie durch diese Vorschriften gewöhnlich nur die Fortschritte und die freie Entwickelung der Gewerbe zum unberechenbaren Nachtheile der Völker hemmen und ersticken. *)

Am Ende des fünfzehnten Jahrhunderts gab das Getreide nur die Hälfte seines Gewichts Brod, d. h. um die Hälfte weniger, als heut zu Tage. Man brauchte damals, nach Budée, 4 Sester oder 480 Kilogrammen (960 Pfunde) Korn, um einen Menschen ein Jahr über nähren zu können, indem man damals nur 72 Kilogramme (144 Pfd.) Brod aus einem Sester Weizen bekam. **)

An dem Spitale für die Blinden rechnete man ehemals auf jeden Mann 4 Sester Weizen.

Marschall Vauban scheint in seiner Abhandlung über die königlichen Zehenten die Menge Weizen, welche nöthig ist, um einen Mann ein Jahr lang hindurch zu nähren, zu 3 Sester angenommen zu haben. Der Sester gab damals 150 Pfd. Brod.

---

*) Wir glauben, daß sich die Eingriffe der Regierung, wenn ja ein Einschreiten von ihrer Seite nöthig ist, darauf beschränken sollen, die Beschaffenheit und Güte der in den Handel gebrachten Gegenstände zu ermitteln; und daß sich die Regierung durchaus hüten soll, irgend eine Fabrikation zu beschränken, deren Produkte einen sichern Absatz haben. Der Käufer kann unmöglich erkennen, ob ein Zeug ächt oder falsch gefärbt ist; welchen Grad von Feinheit Gold- und Silberwaaren haben; ob die Gewichte und Maße die gesetzlich vorgeschriebene Größe haben. Er muß daher ein gesetzliches Mittel haben, um das Gewicht, das Maß, die Güte der Waare, die man ihm anbietet, zu ermitteln, da es für ihn von größter Wichtigkeit ist, kein Kupfer für Gold, keinen falschfärbigen Zeug für ächtfärbigen, keine Baumwolle für Leinen oder Wolle zu kaufen. Hier muß die Regierung einschreiten, und dem Käufer Garantie gewähren; sie soll daher unter hohen Strafen fordern, daß der Verkäufer die Beschaffenheit und die Güte seiner Waare genau angebe, und daß er die Käufer sogar auf die Nachtheile und Gefahren, welche die Anwendung der ihnen vorgelegten Waaren für sie haben können, aufmerksam mache. Weiter darf die Regierung aber nicht gehen; hierauf muß ihre ganze Einmischung beschränkt seyn, wenn sie die Industrie nicht hemmen und lähmen, und neue Entdeckungen, die in ihren Folgen von größtem Nutzen seyn können, nicht unterdrücken will. Das Interesse der Konsumenten und der Verkäufer wird am beßten und schnellsten jene sogenannten Verbesserungen zu würdigen wissen, die keinen wirklichen und gut begründeten Nutzen gewähren.

A. d. O.

**) Der Sester Korn wiegt 240 Pfund oder 120 Kilogr.; er ist gleich 1 Hectoliter 56 Liter, und enthält 12 Metzen, jeden zu 13 Liter. Der Hectoliter Weizen wiegt im Durchschnitte 75 Kilogr.

A. d. O.

Am Anfange des vorigen Jahrhunderts, gegen das Jahr 1700, setzte man den jährlichen Verbrauch eines Mannes an Weizen auf 2 1/2 Sester fest, und jeder Sester von 120 Kilogr. gab damals 90 bis 93 Kilog. Brod, so daß also 2 1/2 Sester 223 bis 232 Kilogr. Brod gaben.

Heut zu Tage, wo die Müllerei und Bäckerei so große Fortschritte gemacht haben, geben diese 2 1/2 Sester oder 300 Kilogr. Weizen ein gleiches Gewicht, oder 300 Kilogr. Brod. 2 1/4 Sester, sagt Parmentier in seinem Parfait Boulanger S. 59, reichen heut zu Tage hin, um 560 Pfund Brod von allen Mehlsorten zu geben, und damit kann der stärkste Mann ein Jahr lang leben.

Es ergäbe sich also, aus den Vervollkommnungen, welche die Mahlmethoden und die Broderzeugung im Laufe zweier Jahrhunderte erfahren haben, eine Ersparniß von wenigstens dem dritten Theile des Verbrauches an Getreide in Frankreich, indem man gegenwärtig nur mehr 2 Sester zur jährlichen Ernährung eines Mannes braucht, während man vor 200 Jahren deren noch 3 brauchte. Und diese zwei Sester geben heut zu Tage eine größere Menge weißeren und besseren Brodes, als früher die 3 Sester gaben.*) Ein Sester Korn, welcher 120 Kilogr. wiegt, giebt gegenwärtig 90 bis 92 Kilogr. Mehl, aus welchem man 120 Kilogr. Brod erzeugen kann, und 26 Kilogr. Kleie.

Seit den Arbeiten und Leistungen Malouin's, Becquet's und Parmentier's, denen die Müllerei und Bäckerei so außerordentlich viele und wesentliche Verbesserungen verdankt, d. h. seit beiläufig 50 bis 60 Jahren, haben sich diese Verhältnisse nur wenig mehr verändert. Der Weizen giebt also beiläufig 3/4 seines Gewichtes Mehl und 1/4 Kleie und Abgang, wobei sich übrigens nach der Geschicklichkeit des Müllers, nach der Güte der Mühle und des Beutelapparates ꝛc. mehr oder weniger merkliche Verschiedenheiten ergeben. Ja es giebt sogar noch Müller, die von 100 Kilogr. Korn nur 33 bis 35 Kilogr. Mehl und 60 Kil. Kleie liefern!

*) Diese Thatsachen führen mich zu einer Bemerkung von hohem Interesse, die auch die Beachtung der Staatsverwaltungen verdienen dürfte, und diese Bemerkung ist, daß gerade die einfachsten und dem Anscheine nach oft unbedeutendsten Verbesserungen oft zu außerordentlichen und ungeheuren Resultaten führen. Die Erfindung der Argand'schen Zuglampe z. B. hat in Frankreich der Brennöl-Fabrikation den mächtigsten Impuls gegeben, und von welcher Wichtigkeit diese ist, erhellt aus folgender Stelle eines Berichtes, den der Minister im Jahre 1813 erstattete: „Der jährliche Werth unserer vegetabilischen Oele beläuft sich auf 250 Millionen; vor 25 Jahren bezogen wir jährlich noch 20 Millionen aus dem Auslande; gegenwärtig führen wir dafür jährlich 6 Millionen aus!" A. d. O.

Die sogenannte ökonomische Mahlmethode, bei welcher die Kleie mehrere Male unter die Mühle kommt, und der man vielleicht mit Recht den Vorwurf macht, daß bei ihr die Kleie gemahlen und mit dem Mehle vermengt wird, giebt folgende Resultate.

1000 Kilogr. Korn nach der ökonomischen Methode gemahlen, geben:

Weiße Mehle.	Kilogrammen.	
1) Erstes sogenanntes Kernmehl .	383	671
2) Erstes sogenanntes Griesmehl .	192	
3) Zweites Griesmehl	96	
Schwarze Mehle.		
4) Drittes Griesmehl	50	80
5) Viertes Griesmehl	30	
Kleien.		
Afterkleie (recoupettes)	54	284
Kleienmehl (recoupes)	62	
Magere Kleie	108	
Verlust	25	25
Summa	1000 Kilogr.	

Durch das grobe Mahlen (mouture à la grosse), wobei das Korn nur ein einziges Mal unter dem Mühlsteine durchläuft, und wo ein Theil der Kleie in Staub verwandelt wird, der sich mit dem Mehle vermengt, erhält man folgende Resultate:

Mittleres Produkt von 1000 Kilogr. Korn bei dem groben Mahlen:

Weißes Mehl . .	588	Kilogr.
Schwarzes und weißes Mehl	72	—
Kleie	315	—
Verlust	25	—
Summa	1000	Kilogr.

Die nach dem englischen Systeme verbesserten Mühlen endlich, in welchen die Kleie so vollständig als möglich mittelst Bürsten von dem Mehle geschieden wird, geben beiläufig folgende Resultate:

100 Kilogr. Korn geben:

1) Weißes und schwarzes Mehl von 74 bis 78 Kilogr.	76	Kilogr.
2) Afterkleie oder Grützenkleie (remoulages) 3 bis 3 1/2 Kilogr.	3 1/4	—
3) Kleienmehl 3 1/2 bis 4 Kilogr.	3 3/4	—
4) Kleie 14 bis 15 Kilogr. .	14 1/2	—
5) Verlust	2 1/2	—
Summa	100	Kilogr.

Wenn man, sagt Parmentier, aus einem Sester des besten Kornes mehr als 180 Pfund (75 Proz.) Mehl erhält, so können wir nach mehrfach wiederholten, verschieden abgeänderten, und bei unsern gewandtesten Müllern verglichenen Versuchen versichern, daß, wenn die Mühlsteine einander hinreichend genähert worden, und die Beuteltücher sehr weit waren, alle Kleie in ein feines Pulver verwandelt wurde und in das Mehl übergieng, mit welchem es vermischt bleibt.

(Fortsetzung folgt.)

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

61. Bekanntmachung.

(Die Wollmärkte in Bayern 1833 betreffend.)

Der dahier am 17. und 18. Juni heurigen Jahrs abgehaltene Wollenmarkt lieferte nachstehende Resultate:

Auf den Markt wurden gebracht 406 Zentner 96 Pfund.

Auf Muster wurden verkauft 96 Zentner.

Die ganze Zufuhr betrug also 502 Zentn. 96 Pfd.

Dieses ganze Lager wurde bis auf einige Zentner an den Markttagen selbst verkauft.

Die verschiedenen Sorten der beigebrachten Wolle standen zu folgenden Preisen:

1) Feine spanische Wolle 18 Zentner 86 Pfund — zu 110 bis 120 fl.
2) Feine Bastard 41 Zentner 94 Pfund — zu 94 bis 115 fl.
3) Mittelfeine Bastard 71 Zentner 50 Pfund — zu 82 bis 90 fl.
4) Rauhe Bastard und einschürige Landwolle 355 Zentner 91 Pfund — zu 70 bis 80 fl.
5) Raufwolle 16 Zentner 75 Pfund — zu 60 bis 68 fl.

Der ganze Erlös betrug die Summe von
40,017 fl. 45 kr.

Donauwörth am 10. Juli 1833.

Stadt-Magistrat.
Bürgermeister abw.
Jörg, rechtskund. Rath.

Nürnberg den 5. September 1833.

Der Magistrat der königlich bayerischen Stadt Nürnberg

an das General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern zu München.

In Folge des jenseitigen geehrten Erlasses vom 31. vor. praes. 3. l. M. theilen wir hiedurch Nachstehendes zum beliebigen Gebrauche mit.

Der diesjährige hiesige Wollmarkt übertraf seine Vorgänger sowohl hinsichtlich der auf denselben gebrachten Quantität, als auch hinsichtlich des raschen und lebhaften Verkehrs.

Die zum Verkaufe ausgestellte Wolle belief sich im Ganzen auf 72,410 1/2 Pfund, und bestand in

14,734 Pfund feiner spanischer,
13,284 — spanischer,
2904 — Bastard-,
13,136 — Bastard- und deutscher,
20,461 — deutscher,
166 — Lamm-
3720 — Rauf-
918 — Zackel- und
3087 1/2 — wallachischer Wolle,

welches Quantum die vorjährige Zufuhr um 22917 Pfund überstieg. Böhmische Wolle, welche in früheren Jahren auf den Markt gebracht wurde, fehlte dießmal, und mit Ausnahme von etwa 40 Zentnern war alles bayerisches Erzeugniß.

Außer Juden fanden sich wenige andere Verkäufer und Käufer ein. Nur zwei Fabrikanten von hier und Erlangen machten bedeutende Einkäufe; die übrigen von Hof und Weissenburg verließen größtentheils unverrichteter Sache den Markt, was dem Mangel an feineren Sorten zugeschrieben werden muß, welche dieses Jahr fast allein gesucht wurden. Mittelwolle war geringer, ordinäre gar nicht begehrt.

Im Ganzen wurden
66,810 Pfund, mithin 15,210 1/2 Pfund
mehr, als im vorigen Jahre, verkauft, und zwar die feineren Sorten mit einem Aufschlage von 20 bis 25, die geringeren mit einem Aufschlage von 10 bis 12 Prozent.

Die Preise standen zu 70 bis 150 fl. per Zentner.

Unverkauft blieben 11,600 Pfd. an Mittel- und geringer Wolle.

Zu bedauern ist, daß von der königl. Staatsgüter-Verwaltung in Schleißheim und von den Fürst von Wrede'schen Schäfereien keine Wolle auf den Markt kam, da nur durch die Produkte veredelter Schäfereien ausländische Käufer, welche heuer ganz fehlten, angezogen, die Konkurrenz erhöht und den Juden der alleinige Handel entzogen werden kann.

Die gräflich Schönborn'sche Wolle zeichnete sich auch dieses Jahr durch ihre Feinheit, ihre Sortirung, und durch reine Wäsche besonders aus.

Von dem guten Erfolge des heurigen Wollenmarktes läßt sich auf immer besseres Gedeihen desselben mit Recht schließen.

Hochachtungsvoll verharret

Binder, Bürgermeister.

Schweinfurt den 30. September 1833.

Der Magistrat der königlich baierischen Stadt Schweinfurt

an das General=Comité des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern zu München.

Nachdem der Stadtmagistrat die Ergebnisse des dießjährigen Wollenmarkts dahier neuerlich zusammengestellt hat, so theilt er hierüber Nachfolgendes mit.

Es wurden im Ganzen verkauft 421 Zentner 48 Pfund. Der Erlös hieraus war im Ganzen 41,657 fl. 46 kr. sonach 98 fl. 57 kr. per Zentner im Durchschnitte, während der Durchschnittspreis im vorigen Jahre 92 fl. 55 kr. betrug. Der höchste Preis für den Zentner war 135 fl., der niedrigste 80 fl.

Es war viel und lebhafter Verkehr, und nur zu bedauern, daß, da die Abhaltung des Marktes zu spät nach der Schur fällt, die Schacher= und Aufkaufs=Juden doch wieder vorher die Käufe beinahe richtig gemacht hatten, und daß die umliegenden größern Güterbesitzer ihre Wolle (wohl aus Stolz) nur an ihrem Sitze verkauften, obwohl sie weniger Erlös hatten, als wenn sie den Verkauf hier abgeschlossen hätten.

In vollkommenster Hochachtung.

Kirch, Bürgermeister.

Engelhard.

Münchner Getreid=Schranne am 14. Dezember 1833.

	Schrannen=Stand.					Getreid=Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	63	1592	1655	1629	26	12	2	11	27	10	35	—	26	—	—
Roggen . .	52	488	540	532	8	7	50	7	28	7	—	—	20	—	—
Gerste . . .	725	1792	2517	2161	356	6	50	6	25	6	—	—	20	—	—
Haber	—	627	627	621	6	4	32	4	18	4	13	—	2	—	—

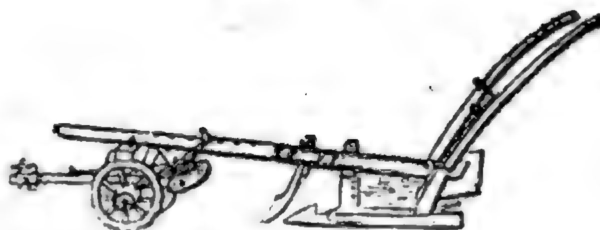
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid=Schrannen in Bayern.

Vom 24. bis 30. November 1833.

Ort.	Tag.	Weizen fl.	Weizen kr.	Kern. fl.	Kern. kr.	Roggen. fl.	Roggen. kr.	Gerste fl.	Gerste kr.	Haber fl.	Haber kr.
Aichach . . .	30	9	22	—	—	6	57	4	53	3	28
Amberg . . .	30	8	27	—	—	6	55	4	56	3	36
Ansbach . .	27	8	29	9	16	6	35	6	25	3	31
	30	8	28	9	41	6	26	6	49	3	40
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	29	9	57	8	44	7	8	5	43	3	45
Baireuth . . .	30	10	52	—	—	8	27	7	7	4	46
Dinkelsbühl . .	27	9	39	9	39	6	45	5	32	3	22
Erding . . .	28	9	15	—	—	6	18	5	—	3	45
Ingolstadt . . .	30	8	6	—	—	6	12	4	8	3	28
Kempten . . .	27	—	—	12	36	9	8	7	4	4	17
Landsberg . . .	30	—	—	10	24	7	18	6	9	3	43
Landshut . . .	29	9	—	—	—	6	15	4	7	3	52
Lauingen . . .	30	10	3	9	32	6	58	5	18	3	27
Memmingen . .	26	—	—	11	38	8	15	6	57	3	59

Ort.	Tag.	Weizen. fl.	Weizen. kr.	Kern. fl.	Kern. kr.	Roggen. fl.	Roggen. kr.	Gerste fl.	Gerste kr.	Haber fl.	Haber kr.
München . . .	30	10	56	—	—	7	9	6	4	4	10
Murnau . . .	30	—	—	14	—	8	30	6	—	4	30
Neuötting . . .	27	9	50	—	—	6	10	4	55	3	22
Nördlingen . .	30	—	—	9	34	7	31	5	21	3	25
Nürnberg . . .	30	9	—	—	—	6	51	6	20	4	9
Passau	26	9	—	—	—	6	12	4	55	3	40
Regensburg . .	30	8	11	—	—	5	40	4	42	3	30
Rosenheim . .	28	10	10	—	—	6	55	5	54	3	35
Speyer . . .	26	9	45	—	—	8	2	5	47	4	49
Straubing . .	30	8	—	—	—	5	45	4	26	3	30
Traunstein . .	30	9	30	—	—	6	36	5	24	3	36
Vilshofen . . .	27	8	27	—	—	6	28	5	7	—	—
Weilheim . . .	23	13	48	13	48	8	30	6	20	4	20
Weißenburg . .	30	8	10	—	—	6	45	4	51	3	35
Würzburg . . .	30	9	22	—	—	7	25	6	10	4	4

Jahrgang XXIV. **Nr. 13.** den 24. Dezember 1833.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

62. Von den Schaufelpflügen.

Von Joh. Burger, k. k. Gubernialrath in Wien.

(Fortsetzung.)

Im Jahre 1828 erschien die Uebersetzung der allgemein bekannten kleinen Schrift des englischen Generals Beatson, über die Entbehrlichkeit des Pfluges und Stalldüngers, die allenthalben ein sehr großes Aufsehen erregte. Der Verfasser erzählt, wie er seit einer Reihe mehrerer Jahre einen festen, thonigen Boden blos durch Schneide- und Schaufelpflüge bis zu einer Tiefe von 10 Zoll lockere, und wie er die Aecker, statt mit Kalk oder Stallmist zu düngen, blos mit gebrannter, thoniger Ackererde überstreue.

So unglaublich auch diese Behauptungen klangen, und so unwahrscheinlich sie Jedermann dünkten, so konnte man sie doch nicht geradezu verwerfen, da man über die Wirkung der Schneidepflüge noch wenig wußte, und die Anwendung von gebrannter Thonerde in vielen Gegenden von Irland, Schottland und England nach Cartwright (Transactions of the Society for the encouragement of arts. Nov. 1826. In Dinglers polytechnischem Journal XXIII. Bd. S. 1.) seit einer langen Reihe von Jahren üblich ist. Es wurden daher vorerst mit dem von Beatson in Vorschlag gebrachten Werkzeuge Versuche gemacht, unter denen ich jene hier in Erinnerung bringe, die in den Verhandlungen unserer Gesellschaft B. VI. Heft 2 erzählt werden. Das Resultat fiel nicht zur Gunsten des Verfahrens aus; denn obgleich man nur seichte Querfurchen im Versuchsfelde gepflügt hatte, so bedurfte man doch bei dem ersten Zuge, bis 2'' Tiefe, 2 Zentner Kraft, bei dem zweiten Zuge, bis 5'' Tiefe, $4\frac{1}{2}$ Zentner; stellte man aber das Werkzeug bei dem zweiten Zuge auf 6'' Tiefe, so waren $5\frac{3}{4}$ Zentner Kraft erforderlich.

Einen so großen Kraftaufwand können zwei Pferde nicht bestreiten, die bei der gewöhnlichen Pflugarbeit nicht mehr als $3\frac{1}{2}$ bis 4 Zentner Last zu überwinden haben. —

In dem vorliegenden Falle war daher nicht nur keine Ersparniß an Zeit und Kräften, sondern nur ein Mehrbedarf, und man würde den Versuch nicht wiederholt haben, wenn man nicht geglaubt hätte, daß das Werkzeug nicht ganz richtig gebaut gewesen wäre, und daß die neuere, aus England hiezu von einem Freunde der Landwirthschaft mitgebrachte Form der Schareisen günstigere Resultate gewähren dürfte. Allein die Versuche, die mit diesem neuesten sowohl, als mit einem andern, nach der Angabe des Herrn Abbé Harder verfertigten, Werkzeuge im Frühlinge 1832 in Dornbach gemacht wurden, und denen ich beiwohnte, entsprachen eben so wenig den Behauptungen Beatsons, daß man mittelst eines Pferdes $2\frac{1}{10}$ Joch in einem Tage zur Tiefe von 6'' lockern könne; denn es bedurfte das neue Werkzeug beim ersten Zuge, um auf 2 bis $2\frac{1}{2}$'' einzudringen, 2

bis $2\frac{1}{2}$ Zentner, und beim zweiten Zuge, um auf 3 bis $3\frac{1}{2}$'' Tiefe zu gelangen, $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zentner, welche Last ein einzelnes, wenn gleich sehr starkes Pferd nur kurze Zeit zu überwinden im Stande ist; und doch war der Boden keineswegs sehr bindig, und noch überdieß im vorhergehenden Herbste gepflügt worden.

Nachdem das Beatson'sche Verfahren, nach den dießfalls eingezogenen Nachrichten, in England verschollen, und auch in Deutschland vergessen worden zu seyn schien, stand ganz unerwartet in unserer Nähe ein Lobredner desselben auf, der zuerst in den Oekon. Neuigk. 1831. Nr. 90. unter verdecktem Namen, später aber in der allg. österr. Zeitschrift, 1832. Nr. 20., 21. und 22. mit Zusetzung seines Namens mehrere sehr gelungene Versuche erzählt, die er über die Anwendung der Schneide- und Schaufelpflüge, und des gebrannten Thones in den Jahren 1829, 1830 und 1831 angestellt hat.

Da jene Behauptungen des Herrn Dominik Ritters von Flick, Direktors der Güter der Frau Gräfin von Trautmannsdorf, über die Wirksamkeit des gebrannten Thones, und über die Vorzüge der Schneide- und Schaufelpflüge, die allgemeine Aufmerksamkeit auf sich zogen, und falls sich die erzählten Resultate constant blieben, das von ihm beobachtete Verfahren von dem größten Einfluße auf die Praxis und den Ertrag der Landwirthschaft seyn würde, so fand sich der Ausschuß der Landwirthschafts-Gesellschaft bewogen, eines seiner ausgezeichnetsten Mitglieder, den Herrn Baron Johann Michael v. Ehrenfels zu ersuchen, sich selbst nach Jamnitz in Mähren zu begeben, um sich da an Ort und Stelle, gemeinschaftlich mit dem von der k. k. mährisch-schlesischen Ackerbau-Gesellschaft dahin abgesendeten Herrn Emanuel Freiherrn von Bartenstein, über den Thatsbestand der Versuche zu überzeugen, und sich von dem Direktor, Herrn v. Flick, alle jene Aufklärungen ertheilen zu lassen, die er für den Zweck nöthig erachten sollte.

Aus dem Berichte, den Herr Freiherr v. Ehrenfels dießfalls dem Präsidium der Gesellschaft erstattet hat, und welcher der hochansehnlichen Versammlung mitgetheilt werden wird, erhellet, daß derselbe es nicht für Nutzen bringend erachtet, blos allein mittelst des Scarificators die Ackererde zur Empfangung der Saat vorbereiten zu wollen, weil ein zu großer Kraftaufwand erheischt wird, den die gewöhnliche Zahl von Zugthieren nicht zu bestreiten vermag.

Eine bei weitem zweckmäßigere Anwendung der neuen Werkzeuge macht der Wirthschafts-Verwalter der Herrschaften Matzen und Angern im V. U. M. B., Herr Franz Schwinner, der sich seit zwei Jahren bei der Bestellung der Frühlingssaaten ausschließlich des Beatson'schen Schaufelpfluges bedient, ohne den im Herbste gepflügten Acker noch einmal zu wenden. Er findet dieses Verfahren nach seinen dießfälligen öffentlichen Aeußerungen, sowohl in Beziehung auf Kraftersparniß, als auf vermehrtes Erträgniß, gegen die frühere Art der Bestellung sehr vortheilhaft.

So wenig bestimmt auch die eigentlichen Vortheile der Anwendung des gebrannten Thones noch immer seyn mögen, daher ein Urtheil hierüber zur Zeit noch voreilig wäre, so scheint doch der Vortheil des Schaufelpfluges erwiesen, und jene Formen dieses Werkzeuges welche die Herren von Flick und Schwinner anwenden, im Ganzen sehr zweckmäßig construirt zu seyn, so daß man keinen Augenblick zweifeln darf, daß, wenn der Acker einmal durch den gewöhnlichen Pflug gewendet worden ist, alle übrigen zur Lockerung und Reinigung desselben nothwendigen Arbeiten mittelst dieses Schaufelpfluges mit Zeit- und Kraftersparung können vollführet werden. Diese Resultate sind im Grunde dieselben, die ich in den Jahren 1815 bis 1825 erhalten habe, und deren ich so eben erwähnte; nur habe ich hierzu die Jordanische Scatharke angewendet, deren Schaufelspitzen schief gegen den Boden gerichtet sind, und ihn sehr ausgiebig lockern, während die beiden so eben genannten Herren sich eines Werkzeuges bedienen, das mehr einem Extirpator gleicht, weil die Scharreisen mit dem Horizonte parallel in der Erde einhergehen, und die Oberfläche weniger zerkrümmeln.

Aus dem Vorgetragenen geht ungezweifelt hervor, daß man die Schaufelpflüge mit dem größten Vortheile den gewöhnlichen Pflügen substituiren kann, so oft es sich darum handelt, den durch die Anwendung des gewöhnlichen Pfluges gewendeten Boden oberflächlich wieder zu lockern, und von dem inzwischen aufgewachsenen Unkraute zu reinigen; daß es aber keinen Vortheil bringt, und einen eben so großen, und unter gewissen Umständen noch größeren Zeit- und Kräftenaufwand erheischt, wenn man mittelst der Schneide- und Schaufelpflüge allein einen festen, bündigen Boden zur vollen Tiefe lockern und pülvern will, weil man der Kraft zweier Pferde oder Ochsen bedarf, um den Schneidepflug in die Erde zu bringen, und auf demselben Striche dreimal fahren muß, um den Boden auf 6'' zu lockern, wie bereits früher gezeigt worden ist, worüber aber eben so viele Zeit verfließt, als wenn man den Acker mittelst des Pfluges gewendet hätte.

(Schluß folgt.)

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

63. Untersuchungen über die Kleie und über die Schale des Getreides. Von Hrn. Herpin.

(Fortsetzung.)

Aus allem diesen ergiebt sich nun, daß, ungeachtet der zahlreichen Verbesserungen, die an der Kunst, das Getreide zu mahlen, angebracht wurden, das vollkom-

mensie Verfahren, zu welchem man bisher gelangte, doch noch immer nicht mehr als 75 Procent weißes und schwarzes Mehl von dem Gewichte des angewendeten Getreides giebt. 25 Procent oder der vierte Theil gehen also noch immer für die Nahrung des Menschen verloren, und auf dem Lande, wo die Müllerei noch viel weiter zurück ist, beläuft sich dieser Verlust selbst oft auf 50 Procent.

Was ist nun aber die Kleie? Enthält sie Bestandtheile, welche der Mensch als Nahrungsmittel benutzen könnte, und in welchem Verhältnisse ist die Kleie in dem Korne enthalten? Dieß sind Fragen von höchster Wichtigkeit, über welche ich eine Reihe von Versuchen angestellt habe, über die ich nun Bericht erstatten will.

1. Physische Untersuchung des Getreides und der Kleie.

A. Wenn man das Getreidekorn mit einem Mikroskope genau untersucht, so wird man finden, daß es aus dreierlei verschiedenen Substanzen besteht, nämlich:

1) aus der Hülle, oder aus der Rindensubstanz, welche man gewöhnlich Kleie nennt;

2) aus einer unmittelbar unter dieser Rinde befindlichen, gelblichen, durchsichtigen Substanz, welche sich bis gegen den Mittelpunkt des Kornes hin verlängert, beinahe die Hälfte des Umfanges des Kornes ausmacht, und Gries (gruau) genannt wird;

3) endlich aus dem Satzmehle, welches sich in der Mitte des Kornes befindet, und eine weiße Masse voll glänzender, krystallinischer Punkte bildet.

B. Wenn man die Rinde oder die Hülle des Kornes sorgfältig ablöst, so zeigt sich, daß dieselbe aus drei sehr dünnen Häutchen besteht, welche ein Gefäßgewebe, oder ein Netz bilden, welches aus kleinen, neben einander befindlichen, und durch zahlreiche Anastomosen oder Verbindungen mit einander communicirenden Röhren besteht. Diese kleinen Gefässe sind mit vegetabilischem Safte und mit Substanzen erfüllt, die den im Inneren des Kornes enthaltenen ähnlich sind.

Zwischen der zweiten und dritten Haut befindet sich eine Schicht einer klebrigen, dem Gummi ähnlichen Substanz, welche das Korn ringsum umgiebt.

Da nun die Kleie aus einer großen Menge kleiner, mit den Nahrungssäften der Pflanze erfüllten Gefäßen besteht, so ergiebt sich schon hieraus, daß dieselbe im Verhältnisse ihres Gehaltes an mehligen und gummigen Bestandtheilen nährend seyn muß. Andererseits kann aber die Kleie nur zum Theile nahrhaft seyn, weil die Substanz, welche das Gehäuse der Rinde und der kleinen Röhren bildet, nichts weiter als Holzfaser oder Stroh ist, welches sich für pflanzenfressende Thiere, keineswegs aber für den Menschen als Nahrungsmittel eignet.

C. Um zu erfahren, in welchem Verhältnisse die Kleie in dem Weizen enthalten ist, verfuhr Poncelet *) auf folgende Weise: „Ich nahm 7 der schönsten Weizenkörner, die ich finden konnte, wog ein Korn nach dem andern ab, und fand, daß sie sämmtlich von gleichem Gewichte waren, d. h. daß jedes Korn einen Gran Markgewicht wog, so daß folglich alle 7 Körner zusammengenommen 7 Grane Markgewicht hatten. Ich nahm mir dann die Mühe, von diesen Körnern mittelst der Spitze eines Federmessers die drei Häutchen abzuziehen, aus denen die Rindensubstanz besteht. Bei jedem Messerschnitte untersuchte ich mit der Luppe, ob ich weder zu viel, noch zu wenig weggenommen hatte, so wie ich vorzüglich auch darauf sah, daß nichts von der Substanz, die ich ablöste, verloren gieng. Alle die auf diese Weise abgelöste und gesammelte Kleie wog genau einen Gran, während die übrig gebliebenen, abgeschälten Körner zusammen 6 Gran Markgewicht wogen. Ich wog ferner auch die Kleie und die abgeschälten Körner mitsammen, und erhielt dadurch wieder meine 7 Gran. Ich glaube also hieraus schließen zu dürfen, daß die Kleie in dem nicht durchgebeutelten Mehle den siebenten Theil ausmacht, wobei jedoch die der Kleie immer anhängende gummiharzige Substanz mitgerechnet ist."

D. Um auf eine genaue und von dem eben beschriebenen Verfahren verschiedene Weise das Verhältniß der Rindensubstanz oder der Kleie in dem Korne zu bestimmen, nahm ich selbst zu folgendem Mittel meine Zuflucht.

Ich wählte 30 schöne Körner, und weichte dieselben, nachdem ich sie vorher genau gewogen, einige Augenblicke in heißes Wasser, um sie anschwellen zu machen. Dann nahm ich die Rinde ab, die nun oft in einem Stücke abgieng; diese Rinde wusch ich mehrere Male in Wasser aus, um sie dann, nachdem sie einige Tage an der Luft getrocknet worden, neuerdings wieder zu wägen. Das Gewicht der auf diese Weise abgelösten Hüllen oder Rinden belief sich nicht auf 5 Procent von dem ursprünglichen Gewichte der Körner. Zu bemerken ist hierbei, daß die Kleie durch das Auswaschen noch nicht alles klebrigen Stoffes entlediget worden, indem dieselbe beim Trocknen einen thierischen Geruch von sich gab.

Man kann daher hieraus mit aller Sicherheit schließen, daß die Kleie oder die Rindensubstanz nicht über 5 Procent, oder nicht über den zwanzigsten Theil des Kornes beträgt. Man sieht daher, daß also selbst die vollkommenste unserer gegenwärtigen Mahlmethoden nichts weniger, als bis zu einer vollkommenen Abscheidung der Kleie von dem Mehle gediehen ist, indem dieselben immer noch 20 Procent Kleie geben.

*) Siehe dessen Histoire naturelle du froment. S. 179.

E. Wenn man den inneren Theil der Kleie mit dem Mikroskope untersucht, so zeigt sich, daß dieselbe mit einer dichten Schichte Satzmehl und einer Substanz überzogen ist, die der im Inneren des Kornes befindlichen ähnlich ist.

F. Die im Handel vorkommende Kleie ist nicht immer gleich, sondern in Hinsicht auf ihre Beschaffenheit und ihr specifisches Gewicht wesentlich verschieden. Ich habe unter ganz gleichen Umständen mit größter Sorgfalt einen Liter verschiedener Sorten grober, magerer Kleie, die von verschiedenen Gegenden kamen, gewogen, und gefunden, daß sie in Hinsicht auf ihr Gewicht, obschon sie dem Aussehen nach einander sehr ähnlich waren, Unterschiede von 10, 15 und selbst 20 Procent gaben. Das Gewicht eines Liters sehr magerer Kleie wechselt nämlich von 145 bis zu 190 Grammen (von 5 bis zu 6 Unzen.)

Es giebt fette Kleien, die bis an 320 Grammen (10 Unzen) per Liter wägen; d. h. jeder Decaliter dieser Kleie enthält um 1600 Grammen (50 Unzen) mehr Mehl, als die gewöhnliche, magere Kleie; und diese 50 Unzen Mehl könnten $2\frac{1}{2}$ Kilogr. (5 Pf.) vortreffliches Brod geben. Denn jener Theil des Kornes, der an der Kleie hängen bleibt, besteht aus Gries, der, wie man weiß, gerade der nahrhafteste und jener Theil des Getreides ist, der das schönste und beste Brod giebt.

Es ist überdieß noch zu bemerken, daß diese fette Kleie, welche die Hälfte ihres Gewichtes Mehl enthält, kaum theurer verkauft wird, als jene Kleie, die viel weniger Mehl enthält, da die Kleie nicht nach dem Gewichte, sondern nach dem Maße verkauft wird. Kurz das Gewicht eines Decaliters Kleien wechselt von 1 Kilogr. 500 Grammen bis zu 4 Kilogr. (von 3 bis zu 8 Pfunden), und der mittlere Preis des Decaliters beläuft sich auf 25 Centimen.

(Schluß folgt.)

---

64. Nachtrag zu den Mitteln der Insekten-Vertilgung in Nr. 4. des Wochenblattes d. J.

Gegen Raupen schützen:

1) Einzelne Hanfstauden in den Gärten.

2) Maulbeerbäume und Hecken. Außer der Seidenraupe soll keine andere und kein Ungeziefer an sie gehen, sondern verscheucht werden, und in Zwischenräumen von 40 Schuhen sollen auch die Felder durch Maulbeerbäume geschützt seyn.

3) Ein Theil lebendiges Quecksilber mit sechs Theilen Schweinefett in einem Mörser gut gerieben und zu einer Salbe gemacht, damit ein Band doppelt und dick beschmiert, und einen Fuß hoch von der Erde um den Baum gebunden, hält jene Raupen und Nachtschmetterlinge ab, wo die Männchen allein geflügelt sind, und die von unten an dem Baume in die Höhe kriechen. (Diese Zubereitung ist etwas schwer, weil das Quecksilber sich wohl durch Reiben oxidirt, aber langes und anhaltendes Reiben nothwendig ist. Es schützt übrigens nur das wirklich oxidirte Quecksilber, und besser möchte daher seyn, ein Band mit grauer Quecksilbersalbe (Unguentum Neapolitanum), wie es in Apotheken vorräthig ist, zu bestreichen.)

Raupen sind zu tödten:

1) durch Abnehmen der Nester im Monate Februar.

2) Die Geselligen, wenn ein Lappen an eine Stange gebunden, mit Seifenschaum benetzt, und des Morgens vor Sonnenschein, oder vor der Abenddämmerung, wo sie in den Nestern beisammen sind, die Nester damit benetzt werden.

3) Curtis Mittel. Ungelöschter und fein gesiebter Kalk kömmt in eine kegelförmige, zinnerne Büchse, die 12 Zoll lang, in der größten Breite 7 Zoll, und in der kleinsten 4 Zoll weit ist, und einen $5\frac{1}{2}$ Zoll langen Griff hat. Mittelst dieser Büchse werden die Bäume mit Kalk bestäubt, und zwar wenn sie niedrig sind, ist sie oben mit einer Kappe versehen, wenn sie hoch sind, befindet sie sich an einer Stange.

Das Bestäuben geschieht am besten des Morgens, wenn die Blätter feucht sind, oder Thau darauf liegt. Bei günstigem, leichten Winde können die Bäume nur von einer Seite bestäubt werden, weil der Wind den Kalkstaub durchtreibt, außerdem, oder wenn der Wind sich während der Arbeit ändert, müssen sie von zwei Seiten bestäubt werden.

Der Kalkstaub soll den Raupen selbst nicht schaden, aber ihnen die Nahrung ungenießbar machen, wonach sie verhungern. Den Blättern und Blüthenknospen soll der Kalk nicht schaden; das Bestäuben wäre daher zuerst im Frühjahre vor Entfaltung der Blüthenknospen vorzunehmen, und nach dem Verblühen noch ein paar Male. Durch Regen, der während des Stäubens fällt, bildet sich Kalkwasser, welches die Raupen tödtet. Drei Menschen können in einem Tage 200 bis 300 Bäume bestäuben.

(Schluß folgt.)

65. Kalender für die Werfzeit der Stuten.

— Eine Stute trägt ein Jahr lang. —

Wenn die Stute belegt wurde zwischen dem	so fällt die Hälfte der Tragezeit zwischen dem	und die Stute fohlt im andern Jahre zwischen dem
1. und 10. Januar	1. Juli und 10. Juli	1. und 10. Januar
10. „ 20. „	10. „ „ 20. „	10. „ 20. „
20. „ 31. „	20. „ „ 31. „	20. „ 31. „
1. „ 10. Februar	1. August „ 10. August	1. „ 10. Februar
10. „ 20. „	10. „ „ 20. „	10. „ 20. „
20. „ 28. „	20. „ „ 28. „	20. „ 28. „
1. „ 10. März	28. „ „ 8. September	1. „ 10. März
10. „ 20. „	8. Sept. „ 18. „ „	10. „ 20. „
20. „ 31. „	18. „ „ 28. „ „	20. „ 31. „
1. „ 10. April	28. „ „ 8. Oktober.	1. „ 10. April
10. „ 20. „	8. Oktbr. „ 18. „	10. „ 20. „
20. „ 30. „	18. „ „ 28. „	20. „ 30. „
1. „ 10. May	28. „ „ 8. November.	1. „ 10. Mai
10. „ 20. „	8. Nov. „ 18. „ „	10. „ 20. „
20. „ 31. „	18. „ „ 28. „ „	20. „ 31. „
1. „ 10. Juni	28. „ „ 8. Dezember	1. „ 10. Juni
10. „ 20. „	8. Dez. „ 18. „ „	10. „ 20. „
20. „ 30. „	18. „ „ 28. „ „	20. „ 30. „
1. „ 10. Juli	28. „ „ 8. Januar	1. „ 10. Juli
10. „ 20. „	8. Januar „ 18. „	10. „ 20. „
20. „ 31. „	18. „ „ 28. „	20. „ 31. „
1. „ 10. August	28. „ „ 8. Februar	1. „ 10. August
10. „ 20. „	8. Februar „ 18. „	10. „ 20. „
20. „ 31. „	18. „ „ 28. „	20. „ 31. „
1. „ 10. September	28. „ „ 10. März.	1. „ 10. September
10. „ 20. „ „	10. März „ 20. „	10. „ 20. „ „
20. „ 30. „ „	20. „ „ 31. „	20. „ 30. „ „
1. „ 10. Oktober	31. „ „ 10. April	1. „ 10. Oktober
10. „ 20. „	10. April „ 20. „	10. „ 20. „
20. „ 31. „	20. „ „ 30. „	20. „ 31. „
1. „ 10. November	30. „ „ 10. Mai	1. „ 10. November
10. „ 20. „ „	10. Mai „ 20. „	10. „ 20. „ „
20. „ 30. „ „	20. „ „ 31. „	20. „ 30. „ „
1. „ 10. Dezember	31. „ „ 10. Juni	1. „ 10. Dezember
10. „ 20. „ „	10. Juni „ 20. „	10. „ 20. „ „
20. „ 31. „ „	20. „ „ 30. „	20. „ 31. „ „

Stuten, welche zum ersten Male belegt sind, fohlen auch einige Monate (?) früher, als ein volles Jahr. Nur in Gestüten läßt man die Stuten zu einer bestimmten Jahreszeit belegen, außerdem tritt das Roßigwerden ein, ohne an eine bestimmte Zeit gebunden zu seyn.

Die Bestimmung der Zeit ist von zehn zu zehn Tagen zureichend, und hat sogar den Vortheil, daß der Landmann zugleich darauf aufmerksamer wird, in den letzten zehn Tagen eine trächtige Stute zu schonen und auf sie mehr Sorgfalt zu legen.

Die Landleute, welche meistens nach den Festen der Heiligen rechnen, dürfen nur das Datum in ihrem Kalender aufsuchen, und alsdann bei dem Namen eines Heiligen oder Festes, was einige Tage früher oder später zu der Zeit fällt, wo die Stute fohlen wird, ein Zeichen machen, damit sie auf keine Weise sich verirren können.

Aschaffenburg den 27. Juli 1833.

Dr. Desberger, Vereinsmitglied.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

66. Ueber die Bereitung von Brod aus Erdäpfeln. Von den HH. J. A. Roziere, Apotheker zu Tarbes, und A. Latour zu Trie.

Aus dem Journal des connaissances usuelles. Februar 1833, S. 106. Uebersezt im polytechn. Journal.

Seitdem die unermüdeten Anstrengungen und Bemühungen Parmentier's die Vorurtheile, die früher gegen die Kultur und die Benuzung der Erdäpfel in Frankreich bestanden, glücklich überwunden und beseitiget haben, ließen es sich bereits viele ausgezeichnete Männer angelegen seyn, die Kultur dieses so höchst nüzlichen Gewächses immermehr zu verbreiten, und die Benuzung seiner Knollen immer mehr und mehr zu vervollkommnen.

Von dem Wunsche beseelt, auch unsererseits etwas hierzu beizutragen, und der unbemittelten und arbeitenden Klasse ein wohlfeiles und gesundes Nahrungsmittel mehr zu verschaffen, haben wir zahlreiche Versuche über die Bereitung von Brod aus den Erdäpfeln angestellt, die uns äußerst genügende Resultate gaben. Wir nehmen daher keinen Anstand, unser Verfahren öffentlich mitzutheilen, obschon dasselbe jenem Verfahren, welches einer von uns (Hr. Rozière) bereits im Jahre 1817 in den Annales du Bigorre bekannt gemacht hat, äußerst ähnlich ist.

Man nimmt 50 Kilogr. weiße Erdäpfel*), wäscht sie mit größter Sorgfalt ab, und zerreibt sie dann mit einem Instrumente, welches man eben zur Hand hat. In kleinen Haushaltungen kann dieß mittelst gewöhnlicher blechener Reibeisen mit den Händen geschehen. Der Brei muß, so wie er von dem Reibeisen kommt, in kaltes Wasser gebracht, und so lange damit ausgewaschen werden, bis das Wasser farblos abläuft. Das Waschwasser läßt man, bevor man es weggießt, sich setzen, weil man auf diese Weise am Boden des Gefäßes eine Quantität Sazmehl erhält, die sonst verloren gehen würde. Dieses Sazmehl wird zugleich mit dem Breie in geringen Quantitäten auf ein Seihtuch gebracht, auf welchem man es gut ausdrükt; das ablaufende Wasser sezt noch Sazmehl ab, welches unter die zur Brodbereitung dienende Maße gemengt wird.

Der ausgewaschene und ausgedrükte Kartoffelbrei wird hierauf in den Backtrog gebracht, in welchem man auch 1 1/2 Kilogr. Hefen, die mit etwas wenigem siedenden Wasser verdünnt worden, giebt. Dieses Gemenge wird stark abgeschlagen, worauf man es dann 6 Stunden lang bei einer Temperatur von 15 bis 16° gähren läßt. Die Hefen müssen frisch seyn, d. h. sie müssen 6 Stunden nach ihrer Bereitung angewendet werden; gewöhnlich, und vorzüglich im südlichen Frankreich, wendet man zu alte und zu sauer gewordene Hefen an, was dem Geschmacke des Brodes sehr nachtheilig ist. Mittelst dieser Gährung wird der Kartoffelbrei in eine gleichartige, schwammige Masse umgewandelt, welche ein gutes und leicht verdauliches Brod giebt.

Nach Ablauf der zur Gährung bestimmten Zeit nimmt man 25 Kilogr. Weizenmehl und 325 Grammen Kochsalz, die man den 50 Kilogr. gegohrnen Kartoffelbreies zusezt, und bereitet dann daraus einen gleichmäßigen Teig, den man theilweise abknetet, indem dieser Teig ein längeres Kneten erfordert als der Teig aus reinem Weizenmehle. Nach dem Kneten läßt man die Masse, je nach der Höhe der Temperatur, 2 bis 3 Stunden lang gähren, und bringt sie dann in den Ofen. Drei Stunden reichen zum Backen hin, wenn die Brode höchstens 15 bis 16 Pfunde wägen. Das Brod, welches man aus der angegebenen Menge Mehl erhält, wird nach dem Erkalten 76 bis 77 Kilogr. wägen.*)

Wir erhielten auf diese Weise immer ein Brod, welches alle Erwartungen übertraf; es war nämlich gehörig gegangen, ziemlich weiß, von angenehmem Geschmacke; es sog beim Eintauchen leicht Feuchtigkeit ein; die Fasern des Erdäpfelbreies waren ganz darin verschwunden, und es war besser als Brod, welches aus Mehl von geringerer Güte bereitet worden. Das Brod bleibt 8 bis 10 Tage lang frisch, und ist daher nicht so lang neugebacken, als jenes Erdäpfelbrod, welches mit Erdäpfeln, die in Wasser oder Dampf gekocht worden, bereitet wurde. Dieser Umstand ist von Wichtigkeit; denn an manchen Orten scheint man die Brodbereitung aus Erdäpfeln blos deswegen aufgegeben zu haben, weil das Brod längere Zeit frisch blieb, und daher in größerem Maße verzehrt wurde.

Man bereitete das Kartoffelbrod bisher gewöhnlich aus gekochten Kartoffeln, ein Verfahren, welches weit weniger vortheilhaft ist, indem man 1) zweimal so viel Weizenmehl braucht, um ein gutes Brod daraus zu erhalten; indem das Brod 2) eine größere Menge von Brennmaterial zum Backen erfordert; indem das Abschälen 3) das Produkt um 15 bis 20 Prozent vermindert, und 4) endlich, indem das Brod schneller verzehrt wird.

Erst nachdem einer von uns Beiden eine chemische Analyse des Kartoffelfleisches angestellt, und dabei gefunden hatte, daß dasselbe eine große Menge Nahrungsstoff enthalte, entschlossen wir uns, dieses Fleisch oder Mark zugleich mit dem Sazmehle anzuwenden.

*) Diese Sorte scheint uns die beßte, und unter allen übrigen die reichste an Sazmehl und Mark. 100 Pfd. gaben 18 Pfd. Sazmehl und 8 Pfd. Mark. A. d. O.

*) Der angewendeten Menge von Ingredienzien gemäß, hätte man einen größeren Ertrag an Brod erwarten sollen.

Wir glauben hierbei zu einem für die Haus- und Landwirthschaft sehr vortheilhaften Resultate gelangt zu seyn, indem bei unserem Verfahren 2/3 des sonst zur Brodbereitung nöthigen Getreides erspart werden, ohne daß dasselbe besondere Handarbeit erforderte, da das Zerreiben der Erdäpfel sehr leicht und schnell geschehen kann, und das Auswaschen des Breies eine der einfachsten Operationen ist.

Der Landmann wird nach diesem Verfahren ein Brod erhalten, welches dem Weizenbrode an Nahrhaftigkeit nicht nachsteht, und dessen Kosten sich zu jenen des letzteren wie 1 zu 18 verhalten werden. Wir glauben daher, daß dieses Verfahren allerdings der Berücksichtigung der Oekonomen würdig seyn dürfte, und bemerken schließlich nur noch, daß das Pfund Kartoffelbrod bei unserer Bereitungsmethode nicht höher als auf 5 bis 6 ($1\frac{1}{2}$ Pr.) Centimen zu stehen kommt.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

67. Programm zur Preisaufgabe der kais. kön. Landwirthschafts-Gesellschaft in Steyermark.

(Aus dem Aufmerksamen von Nr. 133. vom 5. Nov. 1233.)

Die Erfahrung lehret, daß es der größeren Masse der Landwirthe in Steyermark an den nothwendigsten Kenntnissen von manchem Zweige der Landwirthschaft fehlet, dessen Betrieb, unter den obwaltenden Umständen und Verhältnissen lohnend wäre.

Dieser Mangel an Kenntnissen hat häufig die Folge, daß die ganze Wirthschaft oder einzelne Zweige derselben schlecht betrieben, keinen oder nur einen geringen reinen Ertrag abwerfen, was dann gewöhnlich auf die geänderten oder neu entstandenen Zeitumstände und Verhältnisse geschoben wird.

Beispiele und Unterricht sind die Wege, auf welchen diese Kenntnisse unter den Landwirthen verbreitet werden können.

Beispiele von zweckmäßigem Betriebe der ganzen Wirthschaft, oder einzelner Zweige derselben sind allerdings am belehrendsten; allein sollen sie von einigem Einflusse auf die Verbesserung des landwirthschaftlichen Gewerbes seyn, so müssen solche in vielen Gegenden des Landes in großer Anzahl aufgestellet seyn.

Es drängt sich daher die Ueberzeugung von der Nothwendigkeit auf, landwirthschaftliche Kenntnisse durch Unterricht vorzüglich unter der Landjugend zu verbreiten, welche größtentheils zu dem ersten und nöthigsten Gewerbe im Staate berufen ist.

Von dieser Ansicht geleitet, beschloß daher die kais. königl. Landwirthschafts-Gesellschaft in Steyermark in der am 11. September d. J. gehaltenen allgemeinen Versammlung einen Preis von

zweihundert Silbergulden

auf dasjenige landwirthschaftliche Handbuch zum Lesebuche für die Landjugend, so wie auch zum Rathgeber für den Landwirth geeignet, auszusetzen, welches folgende Bedingungen am besten erfüllet:

1) Es muß enthalten die allgemeinen und überall giltigen Grundlehren und Regeln der Land- und Hauswirthschaft im Allgemeinen, so wie derjenigen landwirthschaftlichen Zweige, welche im Lande Steyermark mit Vortheil betrieben werden: als da sind: Feld-, Wiesen-, Wald-, Obst-, Wein- und Gemüsebau, Pferde-, Rind-, Schaf-, Ziegen-, Schwein-, Federvieh- und Bienenzucht, nebst einem Anhange von den bewährtesten Haus- und Heilmitteln der am häufigsten vorkommenden Krankheiten der Hausthiere, mit treffenden kurzen Schilderungen derselben.

2) Die Einrichtung des Werkes muß so zweckmäßig gemacht werden, daß jeder Gegenstand leicht zu finden ist.

3) Das Werk muß im gemeinfaßlichen Style geschrieben seyn, mit möglichster Vermeidung der Fremdwörter, und, wo solche nicht zu umgehen sind, mit deren Erklärung.

4) Kann es aus zwei oder drei Abtheilungen zerfallen, darf aber 24 Druckbogen nicht übersteigen.

Männer vom Fache der Landwirthschaft im In- und Auslande sind eingeladen, der Lösung dieser Aufgabe sich zu unterziehen.

Im Allgemeinen wird noch bemerkt:

a) Auf den Titel der Preisschriften ist ein beliebiger Wahlspruch zu setzen, und ein versiegelter Zettel beizufügen, auf welchem derselbe Wahlspruch steht, und worin der Vor- und Zunahme, Stand und Wohnort des Verfassers angezeigt ist.

b) Die Preisschriften sind in deutscher Sprache rein geschrieben, längstens bis letzten Juli 1835 unter der Aufschrift: An den Centralausschuß der kais. königl. Steyermärkischen Landwirthschafts-Gesellschaft zu Grätz portofrei einzuschicken, wofür vom Gesellschafts-Sekretär, mit Aufführung des Wahlspruches, ein mit dem Gesellschafts-Siegel versehener Empfangsschein ausgestellt wird.

c) Die eingesandten Schriften wird die Landwirthschafts-Gesellschaft durch fünf Sachverständige als Preisrichter mit höchster Gewissenhaftigkeit und Genauigkeit prüfen lassen, und das Resultat, sobald als möglich bekannt machen.

d) Der Verfasser der gekrönten Preisschrift ist gehalten, der Landwirthschafts-Gesellschaft in Steyermark den vollständigen freien Gebrauch derselben zu überlassen, die dann mit Beisetzung des Namens des Preisempfängers gedruckt wird.

e) Die Verfasser der nicht gekrönten Preisschriften erhalten sie auf Verlangen binnen Jahresfrist gegen Einsendung des Empfangsscheines zurück.

Im Auftrage und Vollzuge des Centralausschusses der kais. königl. Landwirthschafts-Gesellschaft in Steyermark.

Grätz, am 2. November 1833.

Werner,
Gesellschafts-Sekretär.

Münchner Getreid-Schranne am 21. Dezember 1833.

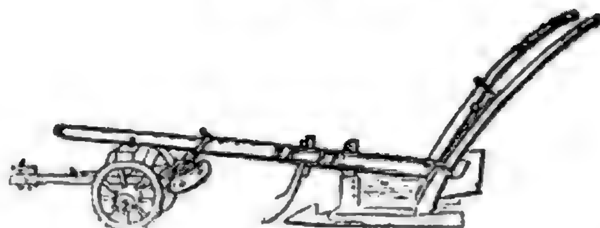
	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	26	1820	1846	1682	164	12	10	11	22	10	35	—	—	—	5
Roggen . .	8	645	653	595	58	7	40	7	23	7	—	—	—	—	5
Gerste . . .	356	2183	2539	2325	214	6	37	6	15	5	44	—	—	—	10
Haber . . .	6	1017	1023	982	41	4	49	4	23	4	12	—	5	—	—

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 1. bis 7. Dezember 1833.

Ort.	Tag.	Weizen. fl.	Weizen. kr.	Kern. fl.	Kern. kr.	Roggen. fl.	Roggen. kr.	Gerste fl.	Gerste kr.	Haber fl.	Haber kr.
Aichach	7	10	3	—	—	6	46	4	43	3	50
Amberg . . .	7	8	10	—	—	6	36	5	4	5	41
Ansbach . .	4	8	54	9	9	6	32	5	30	5	41
	7	8	18	9	13	6	11	—	—	5	41
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg	6	9	40	9	11	7	5	5	46	3	48
Baireuth . . .	7	10	24	—	—	8	19	6	42	4	49
Dinkelsbühl . .	4	9	54	9	54	6	52	5	30	5	14
Erding	5	9	—	—	—	6	6	5	—	3	42
Ingolstadt . . .	7	8	7	—	—	6	6	4	20	5	21
Kempten . . .	4	—	—	12	31	9	18	7	3	4	24
Landsberg . . .	7	—	—	10	16	7	33	6	22	5	46
Landshut . . .	6	9	7	—	—	6	15	4	22	3	40
Laulngen . . .	7	9	41	9	45	6	45	5	27	3	28
Memmingen . .	3	—	—	11	38	8	12	7	19	4	1
München . . .	7	11	1	—	—	7	8	6	5	4	10
Murnau . . .	7	—	—	12	15	9	36	6	—	4	20
Neuötting . . .	4	9	26	—	—	6	12	4	52	3	13
Nördlingen . .	7	—	—	9	25	7	29	5	11	3	25
Nürnberg . . .	7	8	57	—	—	6	52	5	48	4	7
Passau	3	8	30	—	—	6	—	4	30	3	30
Regensburg . .	7	8	23	—	—	6	2	4	45	3	38
Rosenheim . .	3	10	—	—	—	6	46	5	41	3	22
Speyer . . .	3	9	58	—	—	8	21	6	1	4	54
Straubing . .	7	8	1	—	—	5	30	4	27	3	29
Traunstein . .	7	9	36	—	—	6	36	5	30	3	30
Vilshofen . . .	4	8	32	—	—	6	3	4	7	—	—
Weilheim . . .	5	11	3	11	3	7	7	6	49	4	13
Weißenburg . .	7	8	6	—	—	6	36	4	50	3	28
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 14. den 31. Dezember 1833.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Von den Schaufelpflügen. (Schluß.) — Untersuchungen über die Kleie und über die Schale des Getreides. (Schluß.) — Nachtrag zu den Mitteln der Insekten-Vertilgung in Nr. 4. des Wochenblattes d. J. (Schluß.)

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

62. Von den Schaufelpflügen.

Von Joh. Burger, k. k. Gubernialrath in Wien.

(Schluß.)

Die wesentlichsten Vortheile gewähren die Schaufelpflüge bei der Bestellung der Frühlingssaat, weil man mittelst derselben in einer sehr kurzen Zeit und sehr früh Erbsen, Gerste, Wicken, den Hafer und das Lenzgetreide unter die Erde bringen kann, wovon das Gedeihen dieser Pflanzen größtentheils abhängt.

Der Gewinnst an Zeit ist hier von großer Bedeutung; denn auf diese Art können in einem Tage von zehn Arbeitsstunden mittelst zweier Schaufelpflüge, wovon der eine sieben Scharen hat, und den Boden auf fünf Zoll Tiefe lockert, und der andere mit neun Scharen die Saat unterbringt, ganz füglich sechs Joch im Herbste gepflügte Aecker, nachdem sie früher scharf abgeegget worden, bearbeitet werden, wozu bei der Anwendung des Pfluges, zu 1300 Quadrat-Klafter täglich, 7,38 Züge blos allein zum Pflügen nothwendig gewesen wären, nicht gerechnet die Arbeit, welche das Eineggen der Saat, oder die Ebenung des Bodens nothwendig gemacht hätte, die bei beiden Methoden der Ackerzubereitung gleich groß ist, weil wir auch bei dem Schaufelpfluge, vor und nach der Anwendung dieses Werkzeuges, das Feld eggen lassen.

Bei einer Sommersaat von 100 Joch sind Pflugarbeitstage erforderlich 123; bei Anwendung des Schaufelpfluges wird diese Arbeit mit 33 Zügen vollführt, wornach sich ein Ersparniß von 90 Tagen ergiebt, das so groß ist, daß man mindestens drei Doppelzüge weniger nöthig hat, und noch überdieß an Saat ersparet, und einen größeren Körnerertrag zu erwarten hat.

Das Saatersparniß ergiebt sich aus der gleichförmigeren Vertheilung der Saatkörner, und der zweckmäßigeren Deckung mit Erde; und das größere Erträgniß ist dem Umstande zuzuschreiben, daß die Pflanzen sich in einer Erdschichte entwickeln, die mürbe, rein und fruchtbar ist, worin die Wurzeln sich mit Leichtigkeit verbreiten können, und wo sie alle Bedingungen erfüllet finden, von denen der rasche Wachsthum abhängt.

Wenn sich aber diese dreifachen Vortheile der Schaufelpflüge bei der Bestellung der Frühlingssaat ergeben sollen, so ist es ein unerläßliches Bedingniß, daß der Acker im Herbste zuvor so tief als möglich gewendet worden sey; und man würde gröblich irren, wenn man glaubte, daß ein seichtes Herbstpflügen dieselbe Wirkung hervorzubringen im Stande sey. Ueberhaupt muß ich bei dieser Gelegenheit erinnern, daß es bei der gewöhnlichen Bestellung der Aecker zwar nicht erforderlich ist, daß sie bei jeder Pflügung zur gleichen Tiefe gewendet werden, daß es aber nothwendig ist, sie zu jeder Saat ein Mal so tief zu pflügen, als es die Mischung und Lage des Bodens, und die Natur der Pflanze erheischt, die man in derselben cultiviren will. Die Vortheile dieses Pflügens sind viel zu wenig gewürdiget, und werden auch so lange unbekannt bleiben, als die großen herrschaftlichen Gründe mit Fröhnern bear-

beitet werden, in deren Interesse es nicht liegen kann, sich anzustrengen, deren Studium vielmehr darin besteht, wie man den Acker so seicht als möglich zu pflügen im Stande ist. Der Ertrag der in einigen Gegenden mit der Schaufel umgegrabenen Kartoffel- und Maisfelder ist bei gleicher Düngung nur deßwegen um so viel größer, wie jener der gepflügten, weil der Boden um so viel tiefer gelockert, und der Einwirkung der atmosphärischen Stoffe der Wärme und Feuchtigkeit geöffnet wird.

Wenn man aber in die im Herbste gepflügten Aecker im Frühlinge mittelst der Schaufelpflüge die Saat mit Vortheil unterzubringen im Stande ist, so leuchtet es von selbst ein, daß man diese Werkzeuge auch zur Herbstsaat, so wie in allen jenen Fällen anwenden kann, wo es nothwendig ist, den Acker möglichst zu pülvern und zu reinigen, was bisher nur durch die Anwendung schwerer, vierspänniger Eggen, oder oftmaligen Pflügens des Brachfeldes bewirkt werden konnte. Auch bei der Brache ist es überflüssig, den Boden mehr als einmal zu pflügen, wenn sie nicht gedüngt wird; wird sie aber gedüngt, so müssen nicht sowohl die Stoppeln mit dem Pfluge gestürzt, sondern es muß auch der Dünger mit dem Pfluge unter die Erde gebracht werden. In diesem letzten Falle, wenn der Dünger nicht kurz oder sehr mürbe ist, wird man von den Schaufelpflügen einen sehr beschränkten Gebrauch machen können, und sie vielleicht blos allein zur Unterbringung der Saat brauchen können.

Im ersteren Falle ist der Gewinn, der aus der Zeit- und Kraftersparung hervorgeht, sehr bedeutend, im letzteren Falle aber geringer; in beiden Fällen aber ist der Gewinst, der sich aus der Saatersparniß und der größeren Körnererzeugung gegen das gewöhnliche Verfahren ergiebt, aus denselben Ursachen, die wir bei der Frühjahrssaat angeführt haben, in Rechnung zu bringen. Nach mehreren, dießfalls angestellten, vergleichenden Versuchen hat man gefunden, daß man $\frac{1}{6}$ weniger Körner auszusäen nöthig hat, und um $\frac{1}{6}$ mehr Körner ärndtet, wie früher.

Statt 3 Metzen Saat werden $2\frac{1}{2}$ genügen, kommen daher in Ersparniß 0,50

Statt 18 Metzen Erträgniß erfolgen 21, kommt Zuwachs . . . . 3 —

Ersparniß an Pflugarbeit $\frac{3}{4}$ Tag, der Tag zu $\frac{1}{2}$ Metzen Roggen 0,37

Zeigt sich demnach ein Mehrertrag pr. Joch von Metzen 3,87

Welche Form von Schaufelpflügen man anwenden soll, hängt meines Dafürhaltens von der Natur des Bodens und der Zahl und Kraft der Thiere ab, über die man zu verfügen hat. In einem schweren, bindigen Boden müssen die Eisen schmäler und spitziger, messerähnlich, in einem leichten und mürben sollen sie breiter, schaufelähnlich seyn; denn im ersten Falle würden breite Eisen einen unmäßigen Kraftaufwand erheischen, und im letzteren Falle würden spitzige Schaufeln zu wenig leisten; in einem ebenen Boden können im hinteren Balken 5, im vorderen 4 Eisen eingesetzt seyn, in einem unebenen dürfen aber im hinteren Balken nur 4, im vorderen 3 Eisen stehen; wer starke Thiere hat, darf breitere Schareisen nehmen; wer sich mit schwächeren behelfen muß, darf nur schmale Eisen einlegen, um auf dieselbe Tiefe zu gelangen. Uebrigens will ich nicht behaupten, daß die Form und Stellung der Eisen gleichgiltig sey, vorausgesetzt, daß sie nicht zu nahe stehen, um keine Schoppung der Erde zu veranlassen, und daß sie in einem Winkel gegen die Erde gerichtet sind; nur meine ich, daß die Differenz des Kräftenaufwandes und der Wirkung nicht sehr groß seyn wird, ob man den Jordan'schen oder Flick'schen, oder irgend einen anderen Schaufelpflug anwendet. — Der Gegenstand selbst ist noch zu neu, als daß man ihn gegenwärtig schon von allen Seiten hätte beleuchten können, und es mangeln uns noch, so hier wie fast überall, comparative Versuche, die uns genügenden Aufschluß gäben, von was der Erfolg eines gegebenen Verfahrens abhängt. Wird die von unserer Gesellschaft gepachtete Wirthschaft in Breitensee, wie zu erwarten, gehörig benützt, so werden im Verfolge der Jahre eine Menge der interessantesten und hochwichtigsten Fragen, und vielleicht auch die gelöset werden, in welchem Winkel die Eisen des Schaufelpfluges gegen den Boden stehen, welche Form sie haben, und in welcher Entfernung sie von einander abstehen müssen, wenn sie unter den gegebenen Umständen mit dem mindesten Kraftaufwande den gewünschten Erfolg gewähren sollen. Bis dahin rathe ich Jedermann bei jenem Werkzeuge zu bleiben, das er als zweckmäßig erprobt, von dessen Anwendbarkeit und Nützlichkeit er sich überzeugt hat; für Jene, welche Versuche machen wollen, bemerke ich, daß mir im leichten Boden die Jordan'sche Saatharke vollkommen Genüge geleistet hat, und daß ich in einem schweren Boden den auf der Herrschaft Matzen eingeführten Schaufelpflug jenem des Herrn v. Flick vorziehen würde.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

63. Untersuchungen über die Kleie und über die Schale des Getreides. Von Hrn. Herpin.

(Schluß.)

2) Chemische Untersuchung der Kleie.

A. Ich habe oben gesagt, daß aus meinen Versuchen hervorgehe, daß die Rindensubstanz des Weizens, oder die Kleie kaum den fünften Theil des Weizens beträgt, während wir bei unserer gegenwärtigen Mahlmethode wenigstens den vierten Theil des Getreides verlieren. Es war daher von größter Wichtigkeit, zu erforschen, auf welche Weise der Kleie das ihr anhängende Mehl entzogen werden könnte; ich unternahm deßhalb in

dieser Hinsicht eine Reihe von Versuchen, deren Resultate ich hier mittheilen will.

Ich wog mit aller Genauigkeit 100 Grammen grobe magere Kleie ab, die ich von einer unserer besten, nach englischem Systeme erbauten Mühle erhielt. Diese Kleie brachte ich mit 2 Kilogrammen Wasser in eine große Flasche, in der ich das Gemenge mehrere Male schüttelte, um es dann nach einigen Stunden Ruhe auf ein sehr feines Sieb zu werfen, und das Mark leicht auszudrücken. Am Grunde des Bodens des Gefäßes, in welchem alle die Flüssigkeit gesammelt worden, setzte sich bald eine weiße, pulverige Substanz ab, die wir als Stärkmehl, in Verbindung mit einer geringen Quantität Kleber erkannten. Dieses Stärkmehl wog, nachdem es mit großer Sorgfalt bei geringer Wärme getrocknet worden, 25 Grammen 5 Decigrammen (beinahe die Hälfte ihres ursprünglichen Gewichtes.)

Das Waschwasser war süßlich, leicht getrübt und seifenartig; es ließ, nachdem es filtrirt und in einer Porcellanschalle abgedampft worden, einen gummigen, schwach zuckerigen, braunen Rückstand von 18 Grammen. Das Resultat dieses Versuches ist also kurz folgendes: 100 Theile magere Kleie verloren durch Auswaschen 45 Theile, und diese 45 Theile bestanden aus:

Satz- oder Stärkmehl	$25\frac{1}{2}$	Theilen
Gummigem, im Wasser enthaltenen Extracte	18	—
Verlust	$1\frac{1}{2}$	—
Summa	45	—

Folgende Tabelle enthält die vergleichsweise Analyse verschiedener Kleienarten.

Art und Beschaffenheit der Kleien. *)	Gewicht der Kleie, womit der Versuch angestellt wurde.	Gewicht des Satzmehles od. d. Bodensatzes nach vollkommenem Trocknen.		Gew. d. Rückstandes od. d. trockenen Extractes, welches durch Abdampfung des Waschwassers gewonnen wurde. **)		Gewicht der ausgewasch. Kleie nach vollkommenem Trocknen		Gewicht der Substanzen, die der Kleie durch Auswaschen entzogen wurden. ***)	
	Unzen	Quent.	Gran.	Quent.	Gran.	Quent.	Gran.	Quent.	Gran.
1. Grobe Kleie	2	3	59	3	5	8	02	7	10
2. Mittlere Kleie	2	3	6	3	30	8	54	7	18
3. Kleine Kleie	2	3	15	3	16	9	52	6	20
4. Grobe Afterkleie (recoupettes) . . .	2	3	45	3	5	8	—	8	—
5. Feine Afterkleie	2	3	47	3	10	8	20	7	52
6. Schwarze Grützenkleie (remoulages) .	2	3	19	3	10	8	8	7	62
7. Bastard Grützenkleie (remoulages bâtards)	2	3	—	3	15	6	36	9	36
8. Weiße Grützenkleie †)									
Summa . . .	14 Unz. oder 112 Quent.	3 U. 2 Q. od. $25\frac{1}{2}$ Prc.		22 Q. 20 Gr. oder 24 Prc.		7 U. 2 Q. 19 G. od. $51\frac{1}{2}$ Prc.		0 U. 5 Q. 50 G. od. $48\frac{1}{2}$ Prc.	

Das Auswaschen geschah bei jeder Art von Kleie mit 3 Pfund destillirten Wassers von 12° C. Temperatur

*) Ich verdankte diese verschiedenen Muster der Güte des Herrn d'Arblay, einem der ersten Getreidehändler zu Paris und Mitgliedes der Société centrale d'agriculture, der mich bei seinen Versuchen auch mit seinen Erfahrungen und ausgebreiteten Kenntnissen unterstützte. Die Muster, die er mir lieferte, kamen von einer unserer besten Mühlen, in der die Kleie am vollkommensten von dem Mehle abgeschieden wird. A. d. O.

**) Das Waschwasser wurde vor dem Abdampfen filtrirt. A. d. O.

***) In der Gesammtsumme der Produkte der einzelnen Operationen ergiebt sich ein kleines Deficit, welches von einem starken Trocknen des Stärkmehles herrührt. A. d. O.

†) Ich versuchte es vergebens, die Kleie von der weißen Grützenkleie abzuscheiden. Das Verhältniß der Grütze und folglich auch des Klebers ist in dieser Art von Kleie so groß, daß die Kleie nicht davon geschieden werden kann. Man könnte die weiße Grützenkleie füglich unter das Erdäpfel-Satzmehl mengen, und dann aus diesem Gemenge Brod backen. A. d. O.

Aus diesen verschiedenen Versuchen, die ich sehr oft und mit aller möglichen Genauigkeit und Sorgfalt wiederholt habe, ergiebt sich, daß man durch einfaches Auswaschen mit kaltem Wasser aus allen Arten von Kleien, und selbst aus jenen, die unsere beßten Mühlen liefern, folgende Substanzen gewinnen kann:

1) im Durchschnitte dem Gewichte nach 25 Prozent Satz- oder Stärkemehl;
2) 18 bis 24 Prozent eines gummigen, zuckerhaltigen Extractivstoffes, welcher, wie ich gleich zeigen werde, mit großem Vortheile zur Fabrikation von Brod und zu anderen Zwecken benutzt werden kann;

3) 50 bis 52 Proz. ausgewaschene Kleie, die beinahe die Hälfte ihres Gewichtes animalisirten Nahrungsstoff enthält, so daß sie sehr gut als Viehfutter benutzt werden kann.

Dieser ausgewaschenen Kleie, die die Hälfte ihres Gewichtes Nahrungsstoff enthält, kann dieser Stoff nur durch sehr komplicirte chemische Operationen, die folglich außer dem Bereiche der Oekonomen liegen, entzogen werden.

Die Resultate meiner Versuche sind also:

100 Kilogr. Kleien von verschiedenen Sorten enthalten:

Trockenes Stärkmehl	23	Kilogr.
Auflöslichen Extractivstoff	18 bis 25	—
Trockene ausgewaschene Kleie	52	—

100 Kilogr. Kleie enthalten also wenigstens 60 Kil. weißes Brod von erster Güte.*)

B. Der Roggen giebt beim Mahlen gleichfalls den vierten Theil seines Gewichtes Kleien, und diese Roggenkleie verliert durch Auswaschen gleichfalls die Hälfte ihres Gewichtes. Wenn nun unsere beßten Mühlen in den Kleien noch 50 Proz. oder beinahe die Hälfte ihres Gewichtes eines Mehles zurücklassen, welches durch einfaches Auswaschen leicht daraus gewonnen werden kann, um wie viel größer muß dieses Verhältniß nicht da seyn, wo die Mahl- und Beutelmethode noch auf einer niedrigeren Stufe steht, wie dieß auf dem Lande wenigstens gewöhnlich der Fall ist, da man aus 100 Kilogr. Korn kaum 50 Kilogr. Mehl gewinnt?

C. Ich habe gesagt, daß das Wasser, welches zum Auswaschen der Kleie und dazu gedient hat, derselben die in ihr enthaltenen Nahrungsstoffe zu entziehen, mit Vortheil zur Brodbereitung verwendet werden kann. Dieses Wasser ist nämlich nur Mehl in flüssiger Form, denn:

1) verlieren 100 Kilogr. Kleie durch das Auswaschen außer den 23 Kilogr. Satzmehl, die sich absetzen, 18 bis 25 Kilogr. eines Extractivstoffes, der jenem vollkommen ähnlich ist, den man in dem Mehle findet, und zur Brodbereitung verwendet; und

2) lassen meine eigenen Erfahrungen, und jene Versuche, die bereits vor langer Zeit angestellt wurden, keinen Zweifel darüber, daß sich das Kleienwasser mit Vortheil zur Brodbereitung verwenden läßt.

Im Jahre 1770 kündigten die Damen de la Jutais ein Verfahren an, nach welchem die Quantität gutes Brod, die das Mehl gewöhnlich giebt, um den vierten und selbst um den dritten Theil vermehrt werden könnte. Es wurden damals in Gegenwart des Polizeiministers, einer von der Administration der Spitäler ernannten Commission und einer großen Anzahl von Bäckern Versuche hierüber angestellt. Das Brod wurde mit einer eigenen Essenz bereitet, in der das Geheimniß bestand, und die nichts weiter als ein Kleienabsud war.*) Es fand sich hierbei bewährt, daß eine und dieselbe Quantität Mehl bey diesem Verfahren um 1/5, 1/4, und sogar beinahe um 1/3 mehr Brode gab, als bey dem gewöhnlichen Verfahren; und überdieß fand man das Brod schmackhafter und von solcher Beschaffenheit, daß es sehr lange frisch erhalten werden konnte.

Rozier, Parmentier, Chaptal, Lasteyrie, Julia Fontenelle und andere Agronomen haben dieses Verfahren angegeben und empfohlen.**) Parmentier benutzte mit Vortheil einen Kleienabsud, um die Güte eines mit schlechtem Mehle bereiteten Brodes zu verbessern, und beobachtete dabei, daß der Kleienabsud auch die Menge des Brodes vermehre. Sehr vortheilhaft fand er die Anwendung des Kleienabsudes auch bei der Brodbereitung aus Erdäpfel-Stärkmehl. Ich habe selbst mehrere Versuche hierüber angestellt, und gefunden, daß das Abwaschwasser der Kleie zum Anmachen des Brodteiges verwendet werden kann, und habe dadurch an vortrefflichem Brode um ein Fünftel mehr erhalten, als das Gewicht des in diesem Wasser enthaltenen Extractes beträgt; d. h. wenn das Abwaschwasser 20 Kilogr. auflöslichen Extractes enthält, so werden diese 20 Kilogr. um 25 Kilogr. mehr Brod geben, als man erhalten würde, wenn man den Brodteig blos mit gewöhnlichem Wasser angemacht hätte.

*) 100 Kilogr. Mehl geben 125 Kilogr. Brod; die 48 in der Kleie zurückgebliebenen Kilogr. Grütze geben wenigstens 66 Kilogr. Brod. A. d. O.

*) Auf 320 Pfunde Mehl nahm man 12 Metzen grobe Kleie, welche man eine Stunde lang mit 121 Pinten Wasser kochte; das Gemenge wurde hierbei gut umgerührt, die Flüssigkeit durchgeseiht und frisch angewendet. (Bibliothèque physico-économique. October 1808.) A. d. O.

**) Mein Verfahren, nach welchem die Kleie mit kaltem Wasser ausgewaschen und nicht abgesotten wird, unterscheidet sich von obigem wesentlich in seinen Resultaten. Läßt man die Kleie nämlich in Wasser sieden, so verwandelt sich das darin enthaltene Stärkmehl in Kleister, der an der Kleie hängen bleibt, und eine feste, gallertartige Masse damit bildet, so daß der Absud also nur das auflösliche Extract enthält, während alles Stärkmehl in dem Rückstande bleibt. Geschieht die Operation hingegen kalt und auf gehörige Weise, so scheidet sich das Satzmehl leicht von der Kleie, und setzt sich auf dem Boden des Gefäßes ab, während das Wasser die auflöslichen Theile aufnimmt. Man kann also auf diese Weise 25 bis 40 Proc. Satzmehl sammeln, die nach dem anderen Verfahren verloren gehen, und darin besteht hauptsächlich der unendliche Vorzug, den mein Verfahren vor der älteren Methode voraus hat. Das Auswaschen der Kleie kann nämlich hiernach ein einträgliches und nützliches Gewerbe werden, wodurch eine bedeutende Menge Stärkmehl oder trockenes Mehl gewonnen und in den Handel gebracht werden könnte. A. d. O.

Wohlfeiles Verfahren, die Kleie auszuwaschen, und das in ihr enthaltene Stärkmehl, so wie die übrigen Nahrungsstoffe leicht daraus zu gewinnen.

Man verschaffe sich ein irdenes Gefäß von der Form eines Decaliters, oder einen Eimer, dessen Boden mit einem feinen durchsichtigen Zeuge ausgestattet ist; oder besser noch, man verschaffe sich ein Gefäß aus Eisenblech, welches am Boden und an einem Theile seiner Seitenwände wie ein Seiher durchlöchert ist. Dieses Gefäß fülle man mit der Kleie, die man auswaschen will, und das Ganze tauche man in einen anderen Kübel, der etwas größer ist, und in welchen man reines Wasser oder geklärtes Flußwasser gebracht hat. Dann rühre man die Kleie um, und nehme das Gefäß mehrere Male aus dem Wasser, um es jedesmal wieder einzutauchen. Ist dieses geschehen, so lasse man das Gefäß eine oder zwey Stunden in dem Wasser stehen, damit sich das Sazmehl auf dem Boden des Kübels setzen kann. Nach Ablauf dieser Zeit nehme man das Gefäß wieder heraus, tauche es sachte nochmal ein, und lasse es dann abtropfen, indem man stark auf die Oberfläche der Kleie drückt. Das Stärkmehl, welches sich am Boden des Kübels abgesetzt hat, wird dann herausgeschafft, nachdem man das darüberstehende klare Wasser abgegossen hat.

Das Abwaschwasser muß sogleich, d. h. innerhalb eines Tages oder 24 Stunden zum Anmachen des Teiges verwendet werden; denn es gährt sehr schnell. Der aus Stärkmehl und Kleber bestehende Bodensatz kann unter das zur Brodbereitung bestimmte Mehl gemengt werden, in welchem Falle man ihn noch an demselben Tage oder den Tag darauf anwenden muß; will man das Stärkmehl hingegen aufbewahren, um es dann verkaufen zu können, so muß man es einige Stunden lang auf Zeugen und in Körben, die der Luft ausgesetzt werden, anziehen lassen, und dann in einem mäßig erhitzten Ofen oder in einer Trockenstube trocknen. Wenn der Boden des Kübels eine gewisse Neigung hätte, oder wenn man an der abhängigsten Stelle desselben eine Oeffnung anbrächte, oder wenn der Boden des Gefäßes verkehrt kegelförmig geformt wäre, und an seinem Scheitel mit einem Pfropfe oder Hahne versehen wäre, so könnte man das Stärkmehl von Zeit zu Zeit, und in dem Maße, in welchem es sich absetzt, entweichen lassen. Wenn man nämlich den Hahn verschlösse, sobald alles Sazmehl ausgetreten, würde in dem Kübel das Wasser, welches zu einer zweyten Operation nöthig ist, zurückbleiben, und auf diese Weise eine größere Menge von Nahrungsstoffen aufnehmen.

Kann das Auswaschen der Kleie der Gegenstand einer vortheilhaften industriellen Ausbeutung oder Unternehmung werden? Ich glaube, daß eine Unternehmung dieser Art im Allgemeinen, besonders aber in jenen Provinzen einträglich werden müßte, in welchen die Müllerei noch weit zurück ist, und in welchen man die Abwaschwässer und die Rückstände der Fabrikation benutzen könnte. Am besten wäre es, eine Anstalt dieser Art mit einer Mahlmühle, einer Bäckerey, einer Brauerey, oder einer Branntweinbrennerei in Verbindung zu bringen. Ueberdieß muß sich aber in der Nachbarschaft auch ein hinreichender Viehstand befinden, damit man alle Rückstände nützlich verwerthen könnte.

Die wesentlichsten Theile einer solchen Anstalt sind:

1) eine Art von Hängeboden oder Schoppen zu ebener Erde, in welchem sich die zum Auswaschen der Kleie bestimmten Bütten unterbringen ließen, und in welchen entweder durch eine Pumpe oder durch den Mechanismus der Mühle selbst die gehörige Quantität Wasser geschafft würde;
2) eine Trockenanstalt mit einer Trockenstube.

Die Kosten zur Errichtung einer Kleien-Waschanstalt, welche täglich 250 Kilogr. trockenes Stärkmehl zu liefern im Stande ist, lassen sich folgende Maßen anschlagen.

1. Kosten der ersten Einrichtung.

1) Ein Schoppen	300	Frank.
2) Vier Fässer oder Bütten, jedes zu 4 Hectoliter	80	—
3) Eine Pumpe, und Agitatoren in den Fässern	100	—
4) Ein Trockenboden und eine Trockenstube	400	—
5) Körbe, Zeuge und kleinere Ausgaben	120	—
Summa	1000	Frank.

2. Kosten der täglichen Arbeit.

1) 36 Hectoliter Kleien, in 9 Ladungen auf 4 Bütten vertheilt, welche zusammen 1000 Kilogr. wägen, den Hectoliter zu 2 Fr. 50 Cent.	90	Frank.
2) Der Lohn zweier Arbeiter . . .	3	—
3) Das Heitzen der Trockenstube .	2	—
4) Unterhaltung und allgemeine Kosten	3	—
Summa	98	Frank.

3. Täglicher Ertrag.

1) 250 Kilogr. trocknes Satzmehl, den Kilogr. zu 30 Cent.	75	Frank.
2) 250 Kilogr. flüssiges Mehl oder trocknes Extract, das Kilogr. zu 10 Cent. dem mittleren Preise der Kleie .	25	—
3) 500 Kilogr. ausgewaschene Kleie, welche wir trocken annehmen, und welche noch mehr als die Hälfte ihres Gewichtes an Kleber und anderen Nahrungsstoffen enthält; das Kilogr. zu 6 Cent. . .	30	—
Summa	130	Frank.

Mithin ergiebt sich für den Tag ein wahrscheinlicher Gewinn von 32, und für das ganze Jahr ein wahrscheinlicher Gewinn von 10,000 Franken.

Nimmt man an, daß man täglich 15 Kilogr. trockene ausgewaschene Kleie per Kuh verfüttert, so wären also beiläufig 35 Kühe nöthig, um 500 Kilogr. Rückstand zu verzehren.

Man wird bemerkt haben, daß ich den in den Waschwässern enthaltenen Zuckerstoff, der sich wahrscheinlich weit vortheilhafter als zur Fütterung für das Vieh verwenden ließe, sehr niedrig angeschlagen habe. Denn

1) können die 250 Kilogr. Extract oder flüssiges Mehl beinahe 300 Kilogr. Brod liefern;
2) ist das Waschwasser, besonders wenn dasselbe zwei Mal hinter einander zum Auswaschen verwendet worden, mit so vielen Nahrungsstoffen beladen, daß es sehr gut zur Bierfabrikation verwendet, und auf dem Lande auch zur Bereitung verschiedener wohlfeiler Getränke benutzt werden könnte. *)

Endlich kann man durch Destillation auch eine ansehnliche Quantität Branntwein daraus gewinnen, indem die 260 Kilogr. zuckerhaltiges Extract, wie man glauben sollte, wenigstens 200 Liter Branntwein von 20° geben müßten.

Man muß übrigens bemerken:

1) daß wir bei der Berechnung angenommen haben, daß in der Kleie nur der vierte Theil ihres Gewichtes Mehl enthalten sey, während es doch erwiesen ist, daß viele Kleie die Hälfte ihres Gewichtes und darüber an gutem schönem Mehle enthält;
2) daß der Preis der Kleie im Allgemeinen sehr niedrig steht, wenn das Korn theuer ist; denn da der hohe Preis des Korns am häufigsten durch ein Uebermaß von Regen hervorgebracht wird, wodurch andererseits der Ertrag an Viehfutter größer wird, so fällt unter diesen Umständen der Preis der Kleie. Der Gewinn beim Auswaschen der Kleie wird also in jenen Jahren, in denen das Brod theuer ist, größer seyn, weil man die Hälfte des Gewichtes der Kleie in Brod verwandeln kann, und weil das Sazmehl dann 40 bis 50 Cent per Kilogramm gilt.

Man kann annehmen, daß in Frankreich täglich 20 Mill. Kilogr. Getreide verzehrt werden, welche 5 Mill. Kilogr. Kleie geben. Man könnte also, wenn man die Kleie gehörig benutzte, aus derselben Quantität Getreide täglich um 3 Mill. Kilogr. Brod mehr bereiten, als man gegenwärtig daraus bereitet, und dieß würde, den Kilogr. Brod zu 25 Cent. gerechnet, täglich einen Gewinn von 750,000 Fr., monatlich einen Gewinn von 90 Mill. Kilogr. Brod oder 22 Mill. Fr., und jährlich einen Gewinn von 164 Mill. Frank. geben: eine Summe, welche größer ist, als die Gesammteinkünfte der Vereinigten Staaten von Nordamerika, und als jene von Belgien und Holland zusammengenommen! In Paris allein würde man aus der Quantität Getreide, die jährlich daselbst verbraucht wird, um 10 bis 11 Mill. Kilogr. mehr Brod erzeugen können, als gegenwärtig erzeugt wird, was monatlich einen Mehrwerth von 260,000 Fr. geben würde.

Aus meinen Versuchen und Beobachtungen ergiebt sich also als Endresultat:

1) daß die Hülle oder die Rindensubstanz des Korns kaum 5 Procent oder den zwanzigsten Theil von dem Gewichte des Kornes ausmacht;
2) daß dessen ungeachtet bei den gewöhnlichen Mahlmethoden der vierte Theil des Gewichtes des Kornes in Kleie verwandelt wird;
3) daß man gegenwärtig in den Kleien dem Gewichte nach mehr als 75 Procent Nahrungsstoffe unbenutzt läßt;
4) daß man mittelst eines sehr einfachen Verfahrens, mittelst einfachen Auswaschens mit kaltem Wasser, 50 Proc. oder die Hälfte ihres Gewichtes Nahrungsstoffe aus der Kleie gewinnen könnte, nämlich: zu Paris 23 bis 25 Proc., und auf dem Lande 23 bis 30 Proc. sehr weißes Saz- oder Stärkmehl, und 22 bis 23 Proc. eines zuckerhaltigen Extractivstoffes, der in dem Waschwasser aufgelöst bleibt. Dieses Wasser kann sehr gut zur Bereitung von Brod, Bier und anderen Getränken verwendet werden; auch kann man eine ansehnliche Menge Branntwein aus demselben gewinnen, oder es in Syrup verwandeln;
5) daß man auf diese Weise um 15 Proc. mehr Brod aus dem Getreide gewinnen kann, als bisher daraus gewonnen wurde;
6) daß, wenn man den jährlichen Verbrauch an Getreide auf 100 Mill. Hectoliter anschlägt, man aus eben derselben Quantität Getreide täglich um 3 Mill. Kilogr. oder 6 Mill. Pfunde mehr Brod erzeugen könnte, als gegenwärtig daraus erzeugt wird, was einen jährlichen Gewinn von 160 Mill. Fr. und eine beynahe sichere Garantie gegen Hungersnoth geben würde.

Wenn man die Bevölkerung eines jeden unserer Departements im Durchschnitte zu 372,000 Einwohnern annimmt; wenn man annimmt, daß jeder dieser Einwohner täglich ein halbes Kilogr. oder ein Pfund Roggen oder Gerste verzehrt, so wird man in jedem Departement täglich 46,000 Kilogr. Kleie auszuwaschen haben, so daß also 46 solcher Anstalten, wie ich sie oben beschrieben habe, nöthig wären.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

*) Man sehe hierüber die Arbeiten des Hrn. Dubrunfaut über die Saccharification des Stärkmehles, und jene des Hrn. Barons Silvestre über die ökonomischen Getränke, die sich im Jahrgange 1823 der Mémoires de la Société royale et centrale d'Agriculture befinden. A. d. O.

64. Nachtrag zu den Mitteln der Insekten-Vertilgung in Nr. 4. des Wochenblattes d. J.

(Schluß.)

In einer ganz neuen Schrift über die Prozessions-Raupe, von Nicolai, wird angegeben, daß die schädlichen Einwirkungen dieser Raupen auf Menschen und Vieh nicht durch die leicht brüchigen Raupenhaare entstehen, sondern durch einen feinen Staub, den sie in ihren Nestern und im gereizten Zustande an den Ringen absondern, der sich in die Luft verbreitet, und auf feuchter Haut die Entzündungen, Beulen u. s. w. hervorbringt. Die Vertilgung ist vorzüglich auf den Puppenzustand zu richten. (Nur blos der Umstand ist zu bezweifeln, daß von dieser Raupe die Haare, selbst auf die Haut gerieben, ohne Nachtheil seyn sollen, da doch von andern Raupenarten diese Entzündung erregen, wenn sie sich in die Haut legen, zumal an den Lippen und Augenliedrändern. Auch Schweinen verursachen die Haare der Kiefernraupe Entzündung im Schlunde.)

Blattläuse sind zu vertreiben, wenn Rauchtabak und Seifengeist zu gleichen Theilen in ein Glas gethan und 2 oder 3 Tage an die Sonne gestellt, dann gut geschüttelt, mit acht Mal so viel Wasser vermischt, und mit einem Pinsel auf Blätter und Zweige gestrichen wird.

Außerdem durch Heringlacke, Kartoffelwasser, Ochsengalle, Seifenwasser, Nußschalen-, Tabaks- und eiskaltes Brunnenwasser, pulverisirten Schwefel und fein gestoßenen Petersiliensamen, Seifenwasser, Absud von Enzianwurzel und Quassienholz. (Es darf bey Blattläusen nur nicht vergessen werden, daß sie Anzeige eines kränklichen Zustandes der Gewächse sind, und häufig bey Schwächlichkeit, Neigung zur Bleich- und Wassersucht erscheinen, und deßhalb auf die Hebung der Ursache zu sehen ist; sonst vertreibt man wohl die vorhandenen Blättläuse, aber sie erscheinen wieder.)

Um Obstbäume von Ungezieser zu reinigen, dient ein Waschwasser aus einem Pfund gepulverten Bimsstein und 12 Quart Kohlengaswasser, mit so viel Zusatz von Seife, daß die Flüßigkeit an den Zweigen anklebt. Man streicht die Aeste mit einem Maurerpinsel an, und wiederholt dieses einige Male.

Die Schaumcicade ist an den Bäumen durch scharfe Lauge von Buchenasche, Potasche und Küchensalz, womit die Bäume gebürstet werden, zu vertreiben.

Ameisen werden vertrieben:

1) durch Aufgießen von kochendem Wasser oder Oehl auf ihre Nester.
2) Todte Maykäfer, Bratenknochen oder Fleisch unter den Bäumen legen, sie versammeln sich daran häufig, und können mit heißem Wasser getödtet werden.
3) In einem Schälchen Honig oder Zuckerwasser mit untergemischtem Fliegenstein hinsetzen.

Erdflöhe vertreibt am besten das Besprengen Morgens und Abends mit kaltem Wasser.

Außerdem können sie mit Leimruthen oder Sägespänen, die mit Theer oder Vogelleim bestrichen sind, gefangen werden. Auch können die Beete besprengt werden mit Wasser, in welchem grüne Seife aufgelöset ist; mit Wasser, worin Kartoffeln gekocht wurden, oder mit einem Absud von Nußschalen und Wermuth.

Endlich ist ein Mittel gegen Erdflöhe, Blattläuse und Wanzen: vier Pfund Zweige und Nadeln des Lerchenbaumes mit acht Pfund Seifenwasser aufzugießen.

Kornwürmer sind zu fangen, wenn Schaffelle, die noch ihre Wolle haben, in die Nähe der Kornhaufen gelegt werden, in welche sie dann hineinkriechen.

Ohrengrübler sind zu fangen durch hingelegte Papiertütchen, Strohwische oder Hollunderröhrchen.

Wespen und Hornisse sind zu vertilgen, indem man Abends spät oder Morgens früh Asche oder ungebrannten Kalk in ihre Löcher streut, und sie zutritt, an Bäumen Asche in die Oeffnungen streicht, und sie mit Lehm zuschmiert.

An Bäume, die Obst haben, ist ein Glas mit kurzem, engem Halse zu hängen, das bis zur Hälfte mit Wasser angefüllt ist, welches mit Zucker oder Honig süß gemacht wurde. Den Rand der Mündung des Glases bestreicht man mit Honig.

Die Maulwurfsgrille kann getödtet werden, wenn man im Herbste am Morgen einen frischen Rückgang aufsucht, mit dem Finger nachgräbt, die Erde so andrückt, daß nichts hinunterfällt, und durch einen Trichter heisses Wasser in den Gang gießt; oder im Herbste in der Gegend ihres Aufenthaltes einen zwey Fuß tiefen Graben zieht, diesen mit Pferdemist ausfüllt, und im Frühjahre sie darin ausgräbt.

Ein allgemeiner Vertilger aller Insekten an der Erde so wie der Würmer und Schnecken ist der Igel.

Schnecken sind zu fangen durch hingelegte Strohwische, in die sie sich am Tage verkriechen.

Auf besäete Beeten kann Asche mit Salz vermischt, oder ungelöschter Kalk mit Ruß vermengt gestreut, auch Gerstenstroh, Fichtennadeln u. d. gelegt werden.

Mäuse und Ratten zu vertreiben:

Zwey Finger breite Streifen wollener Lappen in Terpentinoel getaucht und hingelegt, vertreibt sie. Dieses kann alle 14 Tage wiederholt werden.

Brod in Steinoel getaucht, und in ihre Gänge gelegt, tödtet oder vertreibt sie.

Samen und Getreidekörner mit Laugensalz gekocht; Vitsbohnen in Wasser bis zum Zerplatzen gekocht, und dann in Butter gebraten; Erbsen mit Nießwurz gekocht, und in ihre Gänge gelegt.

Glasirte Töpfe eingegraben, bis zur Hälfte mit Wasser gefüllt, und mit zerschnittenem Stroh bedeckt, auf welches sie gehen, hinabfallen und ersaufen.

Krähenaugen und Gerstenkörner in Wasser gesotten, bis die letzteren aufspringen, sodann die Gerste herausgenommen und in die Löcher gebracht, tödtet sie um so sicherer, als sie die Gerste gerne fressen.

Etwas Mehl mit Speck geröstet, mit zerstossenen Krähenaugen vermischt, mit Kümmelöl angefeuchtet und hingestellt; sie fressen es gerne und sterben davon.

Wasser, häufig und wiederholt in die Löcher gegossen, vertreibt sie.

Knoblauch an die Bäume gesetzt, hält sie davon ab.

Salzsaure Schwererde mit Brodkrumme zu Pillen geformt und hingelegt. Der Genuß tödtet sie aus Unverdaulichkeit.

Maulwürfe zu tödten:

Gebrannten und zerfallenen Kalk in die Löcher legen.

Etwas stinkende Häringe, Zwiebeln, todte Krebse und Fische, Ziegenmist, Nüsse mit starker Potasche oder Turnipsrüben und Koriander gekocht.

Etwas Bibergeil in warmem Wasser aufgelöst, kleine Stückchen Rindfleisch eine Stunde lang darin geweicht, nachher mit Koriander besteckt, in die Löcher gebracht, und diese mit einem Steine zugedeckt.

Hasen werden von den Bäumen abgehalten durch umwundenes Stroh oder Dornen.

Junge Bäume sollen vor dem Annagen Jahr und Tag geschützt seyn, wenn sie unten am Stamme mit Fuchsfett oder Unschlitt bestrichen werden.

Aschaffenburg im November 1833.

Dr. Desberger, Vereinsmitglied.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Münchner Getreid-Schranne am 28. Dezember 1833.

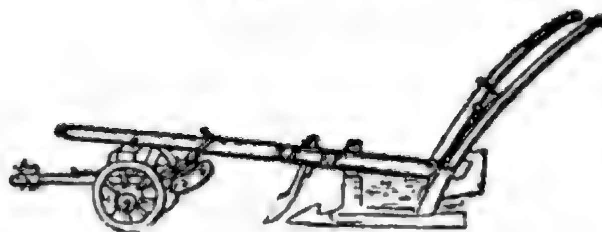
	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . . .	164	1585	1749	1438	311	12	57	11	45	10	57	—	21	—	—
Roggen . .	58	486	544	468	76	7	39	7	27	7	4	—	4	—	—
Gerste. . .	214	1844	2058	1840	218	6	57	6	30	6	4	—	15	—	—
Haber . . .	41	533	574	544	30	4	39	4	29	4	21	—	6	—	—

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 8. bis 14. Dezember 1833.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr	fl.	kr
Aichach	14	9	55	—	—	6	50	4	44	3	54
Amberg	14	8	27	—	—	6	30	5	25	3	31
Ansbach . .	11	8	31	9	20	6	51	5	41	3	57
	14	8	15	9	2	8	15	5	48	3	12
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg	13	10	14	9	21	7	19	5	48	3	45
Baireuth . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dinkelsbühl . .	11	10	2	10	2	6	43	5	33	3	30
Erding	12	9	24	—	—	6	18	5	—	3	48
Ingolstadt. . .	14	8	12	—	—	6	15	4	36	3	27
Kempten . . .	11	—	—	12	39	9	13	6	49	4	18
Landsberg . . .	14	—	—	10	41	7	20	6	25	3	40
Landshut . . .	13	9	30	—	—	6	15	4	37	3	52
Laulugen . . .	14	9	40	9	50	6	53	5	29	3	29
Memmingen . .	10	—	—	11	56	8	12	7	6	4	—
München . . .	14	11	27	—	—	7	28	0	25	4	18
Murnau . . .	14	—	—	12	36	9	20	6	50	4	12
Neuötting . . .	11	9	33	—	—	6	20	4	22	3	15
Nördlingen . .	14	—	—	9	5	7	30	5	1	3	15
Nürnberg . . .	14	9	6	—	—	6	54	5	57	4	6
Passau	10	—	—	—	—	—	—	3	54	3	36
Regensburg . .	14	8	22	—	—	6	12	4	46	3	41
Rosenheim . .	14	10	—	—	—	6	56	5	48	3	30
Speyer . . .	10	8	40	—	—	7	18	6	11	4	39
Straubing . .	14	8	15	—	—	5	30	4	5	3	30
Traunstein . .	14	9	24	—	—	6	48	5	30	3	24
Vilshofen . . .	11	8	40	—	—	6	3	3	50	—	—
Weilheim . . .	12	11	45	11	45	7	30	6	15	4	15
Weißenburg . .	14	7	57	—	—	6	18	4	49	3	24
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 15. den 7. Januar 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Angelegenheiten des Vereins.

65. Commissionsbericht über eine zu Ismaning neuerbaute Oelmühle.

In Folge eines von dem General-Comité des landwirthschaftlichen Vereines erhaltenen Auftrages verfügten die unterzeichneten Mitglieder desselben am 11. d. M. sich nach Ismaning, um die daselbst von dem hiesigen königl. Hofbanquier, Herrn Joseph von Hirsch, dem Jüngeren, neuerbaute Oelmühle zu sehen, und sie geben sich die Ehre, hierüber Folgendes zu berichten.

Diese Maschine ist durch den Werkmeister Miller von Würzburg nach dem bekannten englischen und holländischen Systeme sehr zweckmäßig und in allen Theilen mit vorzüglichem Fleiße ausgeführt.

Das ganze Werk wird durch ein unterschlächtiges Rad mit einfachem Kranze (ein sogenanntes Straubrad) von 15 Fuß Durchmesser mit 12 Zoll breiten Schaufeln und einem $3\frac{1}{2}$ Fuß hohen Kropfgefälle von einer geringen Wassermenge betrieben, und verrichtet alle seine Funktionen mit einem sanften, ruhigen und regelmäßigen Gange.

Der Reps fällt von einem Speicher gerade über der Mühle durch einen hölzernen Schlauch auf zwei gegeneinander sich drehende, genau abgedrehte, gußeiserne Walzen von 12 Zoll Durchmesser, zwischen welchen der Samen zuerst gebrochen oder geschroten wird.

Hierauf wird derselbe unter zweien an einer stehenden Welle sich senkrecht auf einem liegenden Bodensteine herumwälzenden Mühlsteine von 6 Fuß Durchmesser und 10 Zoll Stirnbreite fein gemahlen. Das so erhaltene Mehl wird dann in einem gelinde geheitzten eisernen Kessel unter beständigem Umrühren durch einen vertikalen Quirl geröstet, und aus diesem Kessel sogleich noch heiß in Säcke von Roßhaaren gefüllt, welche dann in dreien neben einander in einem starken Troge von Eichenholz befindlichen Keil-Pressen durch einige wiederholte Schläge eines langen und schweren Pochstempels rein ausgepreßt werden, indem das Oel in einen unter der Erde befindlichen verschloßenen Behälter abfließt.

Die Mühlsteine sind von hartem, rothen Sandsteine aus einem Steinbruche im Würzburgischen, und die eisernen Walzen hat die Giesserei und Maschinenfabrike der Herren König und Bauer zu Kloster Zell bei Würzburg geliefert.

Diese Mühle ist gegenwärtig im vierten Monate, und zwar Tag und Nacht in ununterbrochenem Gange, und verarbeitet bei hinlänglichem Aufschlagwasser wöchentlich 30 bis 31 Schäffel Reps.

Aus einem Schäffel Winterreps erhält man hier gewöhnlich 112 bis 114 Pfund Oel von vorzüglicher Güte, was wohl die höchste von Keil-Pressen zu erreichende Wirkung seyn möchte.

München, den 12. Dezember 1833.

v. Hazzi. Ludwig Graf v. Arco.

Welsch. Medicus.

Joseph Ritter von Baader,
(Bericht-Erstatter.)

Das General-Comité des landw. Vereins hat theils aus diesem schriftlichen, theils aus dem mündlichen Berichte mit Vergnügen entnommen, daß der junge Herr von Hirsch mit sehr großem Kostenaufwande ein ganz neues, großes und schönes Anwesen in Ismaning gründete, und zwar mittelst einer großen Mahlmühle, dann obiger so zweckmäßigen großen Oelmühle, und einer nach neueren Grundsätzen wohlgeordneten Landwirthschaft. Es hat sich Herr v. Hirsch dadurch ein unverkennbares Verdienst um die landwirthschaftlichen Gewerbe des Vaterlandes erworben; denn besonders durch besagte Oelmühle ist einem Hauptbedürfnisse in dieser Gegend abgeholfen, und es läßt sich sonach erwarten, daß der so einträgliche Repsbau dadurch im Isarkreise und andern Kreisen mehr in Aufnahme kommen werde.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

66. Verbesserte Behandlungsweise des Schafviehes, und des von selbem zu gewinnenden Düngers.

Von Dominik Ritter v. Flick, Oberdirigenten der gräflich Trautmannsdorf'schen Herrschaften.

(Aus der allgemeinen österreichischen Zeitschrift.)

Immer aus den verschiedenartigsten landwirthschaftlichen Schriften das bessere und zweckmäßig Scheinende in mein Gedächtniß zu führen, war von meiner Jugend an Gesetz für mich. So behielt ich auch die im Jahre 1805 in der bibliotheque britannique des Hrn. Pictet in einer fünften Nachricht über die Verbesserung der Schafställe gelesenen Bemerkungen, und wendete dieselben beim Beginne meiner landwirthschaftlichen Sphäre zuerst im Kleinen, später aber dann im Großen an, nachdem ich die Erfahrung machte, daß

a) wirklich die gepriesenen Vortheile errungen werden, und

b) die Ausführung im Großen, wenn man alle Einwendungen der minderen Dienerschaft mit Consequenz zurückweist, gar keiner Schwierigkeit unterliegt, besonders bei der nun neu eingeführten Felderbewirthschaftungs-Methode mit den Scarificatoren und Saatdeckern, wo mir Zugkräfte in großer Menge zu anderen zweckdienlichen Arbeiten, die oft für eine vollkommene Wirthschaftsführung unentbehrlich sind, übrig bleiben.

Auf den Grund dieser, vom Hrn. Pictet gemachten Bemerkungen ließ ich in meinem Schafstalle stets, je nachdem die Bodenbestandtheile der in ein oder dem andern Jahre zu bedüngenden Feldantheile waren, auf die erste Unterlage von Stroh eine drei Zoll dicke Schichte von trockener Erde, Sand, Lehm, in der Luft zerfallene Grubenauswürfe, Teichschlamm, Mergel, oder was immer für eine, in der Nähe des Schafstalles sich befindliche Erde aus Abhängen aufführen, gleichmäßig vertheilen, und wieder mit einer dünnen Lage Stroh bedecken. Diese Erdaufführungen in den Schafställen wiederholte ich zu mehreren Malen, besonders vor Winter und im Frühjahre nach ausgeschafftem Dünger.

Was für einen wesentlichen Nutzen diese Verfahrungsweise bezüglich der Gesundheit für die Schafe, und rücksichtlich des vermehrten und verbesserten Düngers verschafft, werde ich, meinen bisher gemachten Erfahrungen nach, hier so gut, als es meine gedrängte Zeit zuläßt, auseinander zu setzen mich bemühen.

Daß der stechende Geruch der eigenen Körperausdünstung, und auch der, mit amoniakalischen Substanzen geschwängerte Harn, besonders, wenn derselbe in Fäulniß übergeht, der Gesundheit des Schafviehes nachtheilig seyn muß, ist eine entschiedene Sache; so wie es auch ausgemacht erscheint, daß die lockeren Erdarten nicht nur allein jede Flüssigkeit begierig annehmen, sie fest halten, und im geschlossenen und gedeckten Raume nicht so leicht in Dunstgestalt wieder aufsteigen lassen. — Durch die in dem Schafstalle aufgebrachte lockere Erde wird daher jeder stechende Geruch beseitiget, indem das Amonium, welches die Schafe durch die Ausdünstung von sich geben, und die amoniakalische Flüssigkeit, die sie von sich lassen, von der Erde absorbirt werden. Das Amonium, so wie auch die amoniakalischen Dünste werden nicht nur den Schafen selbst unschädlich, sondern sie bleiben auch für die Düngung unverloren, indem sie von der Erde oder dem Sande festgehalten werden. Nicht wenig trägt diese Manipulation zur Verbesserung des Düngers überhaupt als auch zur Vermehrung desselben bei, weil eben die sonst verloren gehenden Dünste von der Erde verschluckt, und durch Beimischung der festeren Excremente zu einer der vortrefflichsten Dünger-Substanzen werden, die ein schwarzes, fettes, gleichartiges Aussehen erhält. Aus meinen vielfachen Erfahrungen hierüber finde ich, daß

1) die Krümpe des Schafviehes ganz verschwindet oder nicht entsteht;

2) wegen Absorbirung der sonst aufsteigenden Dünste in die Erde sich nie eine übermäßige Wärme im Stalle erzeuget;
3) durch die erzielte, stets gleichmäßige, und mit gesunder Luft geschwängerte Temperatur das Schafvieh nie in Schweiß geräth, und bei Vermeidung von Zugluft keine Lähme entsteht;
4) sich entweder keine, oder nur sehr selten Eitergeschwüre bilden, die sonst auch gerne aus der Hitze des Düngers herbeigeführt werden;
5) die jungen Lämmer freudig und gesund heranwachsen, weil im Stalle stets reine frische Luft sich befindet;
6) dadurch auch eine bedeutende Ursache zur Drehkrankheit beseitiget wird;
7) die Düngermasse unter besonders günstigen Umständen oft um das Doppelte vermehrt werden kann, und
8) an der Qualität der Dünger

a) bei eingeführter fruchtbarer Erde	20	pCt.
b) bei eingeführtem Sande	12 1/2	–
c) bei eingeführtem Lehm	9	–
d) bei eingeführtem Grabenauswurfe	26 1/2	–
e) bei eingeführtem Teichschlamm	24	–
f) bei Mergelerde	28	–

gewinnt.

Alle diese hier verzeichneten Vortheile sind für mich genug, daß ich nie ein oder den anderen Schafstall, ohne zu verschiedenen Zwecken Erde und dergleichen einzuführen, ließe, und es wäre zur Beseitigung so vieler, aus den Wolldünsten sich entwickelnder Krankheiten sehr zu wünschen, daß diese Verfahrungsart allgemein würde.

Jamnitz den 1. Mai 1833.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

67. Ueber ein neues Verhütungsmittel des Trockenmoders (pourriture sèche, dry-rot.)

(Auszug aus dem Quarterly Review, avril 1833 in Bibl. univ. 1833. Juin.)

In England ist vor Kurzem ein Mittel aufgefunden worden, einer Krankheit, welche das Bauholz bis ins Innere zu zerstören vermag und oft schon im Innern desselben vorhanden ist, wenn es äußerlich noch gut erscheint, nämlich dem sogenannten Trockenmoder vorzubeugen. Diese Krankheit entwickelt sich auch später im Holzwerk der Häuser und noch mehr der Schiffe, und ihr schreibt man in der That die kurze Dauer der englischen Fahrzeuge zu, die im Mittel nicht über 7 bis 8 Jahre reicht. Auf dem Lande kommt sie besonders häufig in Kirchen und andern öffentlichen Gebäuden vor. So mußte in England der königliche Palast von Kew, wiewohl erst vor Kurzem erbaut, demolirt werden, weil alles Holzwerk gleichzeitig von dem Trockenmoder ergriffen ward; auch soll das Schloß von Windsor selbst nicht ganz gesichert gegen dieses Uebel seyn.

Bis jetzt ist man nicht einmal über die Ursache dieses Uebels einig. Nach Manchen soll sie von der Entstehung kleiner Schwämme unter Begünstigung einer feuchten Atmosphäre herrühren, nach der Mehrzahl aber von der Fäulniß der Säfte, die noch, nachdem der Baum gefällt ist, im Innern des Holzes zurückbleiben. Die der letzteren Meinung anhängen, glauben ein Gegenmittel gegen das Uebel oder wenigstens eine Verminderung seiner schädlichen Wirkungen in Befreiung des Holzes von seinem Saftgehalte zu finden. Zu diesem Zwecke empfehlen die einen, dasselbe durch Luftströme und Wind vollständig auszutrocknen, andere die Säfte durch langes Verweilen in einem fließenden Wasser zu entziehen, manche wenden zu demselben Zwecke Meerwasser an; noch andere endlich haben angerathen, die Oberfläche des Holzes mit öligen Substanzen zu Abhaltung der Lufteinwirkung zu überziehen. Diese verschiedenen Versuche sind, wie man gestehen muß, nicht ganz erfolglos geblieben; doch scheint keines derselben eine so constante Wirksamkeit geäußert zu haben, um den Bauverständigen einiges Zutrauen einzuflößen. Die hier mitzutheilende Entdeckung, welche dem Zwecke vollständig zu entsprechen scheint, rührt von Herrn Kyan, Destillateur in London her. Das Princip, worauf sie sich gründet, erfordert einige Vorerörterungen.

Bei den beiden Extremen der Vegetation, dem Keimen, wodurch sich der Samen zu einer vollkommenen Pflanze entwickelt, und der Fäulniß, wodurch ein des Lebens beraubter Baum allmählig in eine mürbe Masse zerfällt, scheint es dasselbe Prinzip zu seyn, welches ins Spiel tritt. Im ersten Falle ist es das Pflanzen-Eiweiß, welches durch Eingehen verschiedener Verbindungen mit den zuckerigen und schleimigen Stoffen das Samenkorn in eine Pflanze oder einen Baum verwandelt; im zweiten Falle ist es wieder das, immer noch unter einer eigenthümlichen Form im Innern des Baumes existirende, Eiweiß, welches unter dem Einflusse von Luft und Feuchtigkeit eine Art Vegetationskraft wieder erlangt. Vermöge dieser Vegetation, oder richtiger vielleicht, dieser Gährung strebt das Eiweiß nur Verbindungen einzugehen, welche allmählig seine vollständige Zersetzung nach sich ziehen, und hiemit tritt das ein, was man den Trockenmoder des Holzes nennt.

Unter Voraussetzung, daß der Trockenmoder wirklich von diesen Umständen abhange, läßt sich mit Fug erwarten, daß sich dieses Uebel am besten durch Zerstörung der Lebenskraft verhüten lassen wird, welche nach

Kyan noch im Eiweiß fortexistirt, und nur günstige Umstände erwartet, um sich zu entwickeln. Dieß nun glaubt Kyan durch Anwendung des Quecksilberchlorids oder Aetzsublimats erreicht zu haben." Die Wirksamkeit eines jeden Gegengifts gründet sich — so sagt Kyan — auf die Verwandtschaft desselben zum Gifte, vermöge deren er sich damit vereinigt und seine Wirkungen neutralisirt. Nun haben wir gesehen, daß in den pflanzlichen und thierischen Körpern das Eiweiß das vornehmste Element, das Leben und zugleich dasjenige ist, von welchem später die Gährung oder Fäulniß abhängt. Jeder der Medizin Kundige weiß, daß Aetzsublimat das beste Gegengift gegen Eiweiß ist. Das Eiweiß verbindet sich in diesem Falle chemisch mit dem Aetzsublimate und neutralisirt dessen Wirkungen. Aus demselben Grunde, wenn man Holz in eine Auflösung von Aetzsublimat legt, wird dasselbe allmählig durch den Splint in das vollkommene Holz eindringen, sich mit dem darin befindlichen Eiweiß verbinden, seine Vitalität zerstören, es so zu sagen tödten und hierdurch fürder unfähig machen, die organische Zersetzung zu erfahren, worin der Trockenmoder besteht.

Wie man sieht, besteht Kyan's Verfahren einfach darin, daß man das Holz eine hinreichende Zeit in eine Aetzsublimatlösung eintaucht. Der Verfasser hat gefunden, daß Scheite (troncons) von 216 Cub. Zoll aus verschiedenen Hölzern, wie Eiche, Fichte u. s. w., allmählig dieselbe Quantität des Giftes zu absorbiren vermögen, nämlich ungefähr 5 Unzen, was in Betracht der Wichtigkeit des dadurch zu erzielenden Nutzens kein Aufwand von großer Bedeutung ist.

Die Versuche von Kyan sind während eines 10 jährigen Zeitraums ohne Unterbrechung in einer der öffentlichen Anstalten von Woolwich wiederholt worden. Die englische Regierung ließ daselbst eine Art unterirdischer Kammer anlegen, welche mit halb zersetztem, in vollkommener Fäulniß befindlichen, Holze angefüllt ward. Durch wiederholte Versuche wurde die Ueberzeugung erlangt, daß das härteste und trockenste Holz in dieser Höhle nicht ein Jahr lang der Einwirkung der sich daselbst entwickelnden Gase und Dünste zu widerstehen vermochte und zu Ende dieses Zeitraums zeigte es sich immer mehr oder weniger von Fäulniß ergriffen. Um die Wirksamkeit von Kyan's Mittel zu prüfen, wurden Balken, die nach seinem Verfahren präparirt waren, in diese verderbliche Höhle gebracht. Sie zeigten sich nach Verlauf von 5 Jahren noch vollkommen gesund, während Holz gleicher Art, das aber nicht präparirt war, und das man zu gleicher Zeit in die Höhle gebracht hatte, sich schon in einem Zustande fortgeschrittener Zersetzung befand. Aehnliche Resultate wurden mit mehreren Stücken Leinwand, von denen blos ein Theil mit der Aetzsublimatlösung geschwängert war, erhalten. Die so präparirten Stücke zeigten sich nach einem fünfjährigen Zeitraume noch vollkommen wohl erhalten, während die nicht präparirten sich in einem Zustande vollkommener Fäulniß befanden, und bei Berührung in Stücken zerfielen.

Bey Anerkennung der Wirksamkeit des Kyan'schen Verfahrens blieb indeßen noch ein wichtiger Einwurf zu beantworten übrig, um diese Entdeckung wirklich als praktisch nützlich gelten zu lassen. Es fragte sich, wie lange Zeit das auf solche Art präparirte Holz seine antiseptische Kraft behält? Ließe sich nicht denken, daß in gewissen Fällen, namentlich wenn das Holz, wie an den Schiffen, der Feuchtigkeit sehr ausgesetzt ist, allmählig der Aetzsublimat seine Verbindung mit dem Pflanzenkörper verläßt, und daß die Dämpfe dieses Giftes dann nachtheilige Folgen für die haben können, welche sich im Innern solcher Gebäude aufhalten müssen? Dr. Faraday hat diese Frage zu beantworten gesucht, und die von ihm in dieser Hinsicht bis jetzt angestellten Versuche lassen schon ein günstiges Resultat hoffen. Schon Kyan hatte die Ansicht ausgesprochen, daß sich durch Verbindung des Pflanzensaftes mit dem Sublimate eine dritte Verbindung bilde, die sich in den Eigenschaften von jeden der einzelnen Bestandtheile unterscheide, und dieß scheint durch die Versuche Faraday's seine Bestätigung erhalten zu haben, indem er fand, daß Leinwand, welche nach Kyan's Verfahren präparirt worden war, noch, nachdem sie mit destillirtem Wasser so lange, bis sie keinen Sublimat mehr davon abtrat, gewaschen worden war, Quecksilber bey Behandlung mit verdünnter Salpetersäure entwickelte. Hierdurch hält der englische Chemiker für festgestellt, daß durch Verbindung des Pflanzen-Eiweißes mit dem Aetzsublimate eine neue, im Wasser ganz unlösliche, Quecksilberverbindung entsteht, welche wenigstens unter den gewöhnlichen Umständen keine nachtheiligen Ausdünstungen zu erzeugen vermag.

Die Gränzen dieses Artikels gestatten nicht, uns weiter über die Folgerungen dieser Entdeckung zu verbreiten, welche die Aufmerksamkeit der englischen Chemiker in hohem Grade auf sich gezogen zu haben scheint. Schon hat Hr. Robertson, ein ausgezeichneter Architekt, angefangen, bei mehreren Bauten Gebrauch von Holz, welches nach Kyan's Methode präparirt ist, zu machen. Bald werden wir erfahren, ob die von ihm erhaltenen Erfolge die Hoffnungen des Urhebers dieser wichtigen Entdeckung zu rechtfertigen vermögen.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

68. Woher kann man wissen, wie alt die Fische sind?

In einem Bürgerregister sind sie freilich nicht eingetragen, und auf Monate und Tage ist es auch nicht zu bestimmen. Allein ein gutes Vergrößerungsglas läßt die Sache doch ergründen.

Man darf nur eine Schuppe quer durchschneiden, jede besteht aus Blättchen, die über einander liegen. Alle Jahre legt sich ein solches neu an und auf, wie der Baum alle Jahre einen neuen Ring ansetzt, und die Anzahl der Ringe genau sein Alter bestimmt. So viel solcher Blättchen die durchgeschnittene Schuppe eines Fisches zeigt, so viel Jahre zählt derselbe.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

69. Zwiebel von außerordentlicher Größe zu erziehen.

Man legt oder hängt sie den Winter hindurch neben oder hinter einen geheizten Ofen, so, daß sie fast ganz austrocknen.

Im Frühjahre legt man sie in die Erde, alsdann treiben sie keine Stengel, wachsen aber dergestalt, daß eine wohl ein Pfund und mehr wiegt.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

70. Betrachtungen über den jetzigen Zustand der Schäfereien und Wollen.

Unter dieser Aufschrift (heißt es im Archive der deutschen Landwirthschaft) hat der Wollmäkler F. Down in Hamburg in der allgemeinen landwirthschaftlichen Zeitung, 1833, Nr. 36., folgenden Aufsatz abdrucken lassen. Wir theilen ihn auch unsern Lesern mit, weil wir wünschen, daß er dazu dienen möge, unsere eigene Sache in Schutz zu nehmen, was bisher noch so selten geschehen ist. Läßt man die Beschuldigungen sitzen, so kann es nicht anders kommen, als daß das größere Publikum auf die natürlichste Weise zu dem Glauben geführt wird, als sey die in Rede gebrachte Sache wirklich so, wie sie beschuldigt ward. Eine frische Wunde ist leicht zu heilen, nicht aber so eine alte. Die Urtheile über sächsische Schäfereien kommen jetzt öfter als früher vor. Will man ihre Richtigkeit einräumen? ich dächte, das hätten wir nicht nöthig, wohl aber unseres eigenen Bestens wegen, Beruf, Widerlegungsgründe entgegen zu stellen. Da jetzt die Angelegenheit der sächsischen Stammschäfereien auf dem Landtage zur Sprache gekommen ist, (wo von einem hohen Gesandten ausdrücklich gesagt ward, daß Sachsen in der Veredlung der Wolle zurück geblieben sey) so kann das Ausland leicht die Vermuthung fassen, daß sie zurück, also um ihren alten Ruhm gekommen seyn müssen. Die Sache ist wichtig, und ich fordere meine Landsleute auf, sie doch ja nicht als etwas Gleichgiltiges anzusehen, um nicht auf doppelte Weise zu verlieren. Doch zur Sache.

„Mit dem Steigen der Preise der Wolle scheint auch wiederum die Vorliebe für feine Schäfereien zu steigen. Der schnelle Absatz auf den Wollmärkten dieses Jahres, sowohl in Breslau, als in Stettin und Berlin, wo Referent gegenwärtig war, überzeugte mich, wie sehr man wieder anfängt, den sächsischen Wollcharakter zu begehren, indem man die Negrettiwollen wohl kaufte, jedoch sich eben nicht stark darnach drängte. Unstreitig ist Sachsen, und noch mehr Schlesien, in Bezug auf die Feinheit der Wollen seit Kurzem erstaunlich zurückgegangen."

„Man hat leider die Schäfereien mit den mährischen, oder vielmehr Negrettiböcken durchkreuzt, wodurch sie nicht mehr an Wolle gewinnen, sondern wegen des pechartigen, fetten Schweißes, den allein die Fabrikwäsche tilgt, nur an Gewicht positiren. Daß wir Wollkenner den Werth der Negrettiwollen beurtheilen können, leidet keinen Zweifel."

„Unbegreiflich ist es, daß man in Schlesien zu der unverzeihlichen Durchkreuzung übergegangen ist, welches Verfahren jetzt schon Viele bereuen und mehrere Andere noch bereuen werden."

„In Mähren, wo ich viele Schäfereien besucht habe und kenne, sind noch wenige dergleichen vorhanden, welche die alte Negrettiraçe beibehalten haben, sondern es sind dieselben meistens mit sächsischen Raçen durchkreuzt."

„Unerklärlich ist es mir daher, wie man noch in Schlesien und Preußen, wenn gleich weniger, auch in Mecklenburg die Negrettiböcke zur Veredlung der Schäfereien anwenden kann. Was ihnen höchstens zum Lobe gereicht, ist die Stapelung; als wollreich, wenn die Wolle entfaltet ist, kann man die Raçe durchaus nicht mehr charakterisiren, und es kommt noch dazu, daß sie von sehr mittelmäßiger Größe ist."

„Wohl dem, der seinen Grundsätzen bei den feinen Schäfereien treu geblieben ist! — Die feinen Wollen werden immer die Oberhand behalten. — Daß sie seit einigen Jahren mit den Mittelwollen nicht in Verhältniß standen, ist zwar nicht zu läugnen; doch kann man mit Gewißheit annehmen, daß in kurzer Zeit die deutschen Wollen durch Neuholland bedeutend im Preise herunter gedrückt werden. Ich sah in Breslau mehrere sehr schöne Posten; jedoch fand ich dort vor mehreren Jahren mehr Superwollen, als in diesem und den vorigen Jahren. Auch in Berlin habe ich mich über einige Posten sehr gefreut; vorzugsweise aber machte die Mögeliner Wolle meine besondere Aufmerksamkeit rege, welche nicht nur den allgemeinen Beifall, sondern auch wohl den höchsten Preis erhielt. Sehr Schade, daß diese Wolle nur einige Stunden zu sehen war, indem sie bei dem größeren Andrange von Käufern sehr schnell verkauft wurde."

„Ich bemerkte einige Vließe, wie ich dieselben noch nie so schön sah, und kann fast behaupten, daß diese Wolle in der mercantilischen Welt bisher noch nicht vorgekommen ist. Im Allgemeinen fand ich die Wolle

gut gewaschen und ausnehmend gut behandelt. Aus mehreren Bunden und Vließen nahm ich den größten Wollreichthum wahr. Die Wolle war kräftig und sehr gleichmäßig genährt. Referent hatte, in der Absicht, für ein englisches Haus Wolle zu kaufen, das Vergnügen, die Schäferei auf Mögelin mehrere Tage zu besehen, und wurde in der That sehr überrascht. Ich weiß nicht, woher es kommt, daß seit einigen Jahren der Ruf der Mögeliner Schäferei nicht so günstig war, als früher."

„Sämmtliche Heerden waren groß von Statur, ausnehmend schön gestapelt, die Wolle kräftig genährt, und im Durchschnitte sehr wollreich. Daher scheint die Sage, daß die Mögeliner Schafe klein und wollarm wären, nur aus hämischem Neide entstanden zu seyn. Während meiner Anwesenheit war eine sehr lebhafte Concurrenz im Bock- und Schafverkauf. Es wurden für Böcke und Schafe sehr hohe Preise bezahlt. Unter andern kaufte ein Herr von Brevern aus Esthland 300 Märzschafe, das Stück mit 20 Thaler Gold, 10 Böcke mit 1500 Thlr. Ein Baron von Fechtig aus Ungarn am Plattensee kaufte 6 Jährlingsmütter und 12 Böcke, und zahlte für ein Mutterschaf 60 Thlr. Die Preise der Böcke waren 150—200 Thlr. das Stück. Ein Baron Weseleny aus Siebenbürgen kaufte 12 Mutterschafe und 12 Lämmer, und zahlte für das Schaf 80 Thlr. und für das Lamm 30 Thlr., für einen Bock 400 Thlr., und für einen zweiten Bock 280 Thlr. Da bereits bei meinem Dasein von Schafen und Böcken ziemlich Alles verkauft war, so glaube ich mich nicht zu irren, daß in diesem Jahre die Schäferei eine Einnahme für Böcke und Schafe von 15 bis 16000 Thlr. gehabt hat, und zweifle, daß eine Schäferei in Deutschland existire, welche bei einer Kopfzahl von 1400 Stücken diese Einnahme aufzuweisen hat. Mehrere In- und Ausländer konnten sowohl von Böcken als von Schafen nichts mehr erhalten, und mußten unbefriedigt abreisen."

„Für das allgemeine Interesse ist es wohl sehr zu wünschen, daß diese Schäferei in der consequenten Art und Weise fortbestehe. Daß falsche Berichte und Schmähungen für den Kundigen leere und niedrige Kunstgriffe sind, davon habe ich mich in Mögelin hinreichend überzeugt, und gefunden, daß kein Geschäft und keine Branche so angefeindet wird, als die guten Schäfereien, wo Viele aus Mißgunst, die Meisten aber aus Unwissenheit und Unkunde schiefe Urtheile aufgestellt haben *)."

Hamburg, im August 1833.

F. Down, Wollmäkler.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

71. Trockene Jahre verursachen keine theuere Zeit.

Im vorigen und in diesem Jahre hatten wir eine so trockene Witterung, wie sich nicht leicht wenige Menschen erinnern, und diese Trockenheit erstreckte sich beinahe über ganz Europa. Man klagte über Mangel an Regen nicht blos in Nord- und Süddeutschland, sondern auch in Frankreich, in Großbritannien, in Dänemark, in Schweden, in Rußland und in einem Theile der Türkei, und das Getreide und das Gras auf den Wiesen litt dabei sehr.

Diese Trockenheit ist in diesem Jahre noch empfindlicher und nachtheiliger als im vorigen, weil sie bei uns schon mit großer Hitze seit dem 2. Mai eingetreten ist, und bis zum Ende des Juni fortgedauert hat. Auf sandigen Feldern haben daher alle Getreidarten sehr gelitten, ja manche sind fast verdorrt; im Lehmboden steht das Wintergetreide im Ganzen gut; nur trifft man Felder an, wo der Roggen sehr flache Körner hat und vor der Zeit reif wird. Aber wie sieht es in den Auengegenden und auf Feldern mit nassem Boden aus? Hier erblickt man das Wintergetreide in einem trefflichen Zustande, es hat lange Aehren und dicke Körner, und eben solche Gegenden liefern in trockenen Jahren Ersatz für das, was auf den trockenen Feldern fehlt. Sie geben reiche Aerndten und ersetzen den Ausfall auf den letzteren. Daher können wohl höhere Preise, aber keine Theuerung (Mangel mit sehr hohen Preisen) eintreten.

In nassen Jahren sind dagegen die höher gelegenen Gegenden nicht das zu ersetzen im Stande, was in den Vertiefungen fehlt und was in ihnen die Nässe vernichtet. Auch stehen bis jetzt die Kartoffeln sehr gut und ob es schon an Futter für das Vieh gebricht und die Heu- so wie zum Theil auch die Grummetärndte schlecht ausfällt, so werden doch noch immer genug Kartoffeln für die Menschen übrig bleiben, wenn auch das Vieh viele verzehren sollte. Man bauet jetzt alle Jahr weit mehr Kartoffeln, und sie ersetzen, was hier und da an Getreide fehlt.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

*) Unter den sehr schätzbaren untergelegten Anmerkungen des umsichtigen Herausgebers, heben wir nur die als zeitgemäß aus, wo er anräth, die Schäfereien in zwei Theile zu trennen: a) in kammwollige und b) in kurzwollige. Jene wird bei dem gegenwärtigen Stande der Manufakturen sehr gesucht und jetzt gut bezahlt; und es ist zu erwarten, daß auch das in der Folge der Fall seyn werde. Diese neue Produktionsweise der Wolle muß darum als sehr wichtig angesehen werden. Man erwäge, was der vollgiltige Sachkenner, Herr Baron Speck von Sternburg, für die Sache gesprochen hat.

D. H.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

72. Nachtrag zu der Abhandlung über die artesischen Brunnen, vom Professor Heuberger.

Das zweite Unternehmen, so der Erwähnung würdig, ist der schön gebohrte Brunnen von 569 Fuß Tiefe, von Herrn Laplanche ausgeführt, in den Gärten J. K. H. der Prinzessin Adelaide von Orleans zu Randan.

Das dritte Unternehmen, welches hier um so mehr unsere Aufmerksamkeit verdient, indem es in einem Erdreiche unternommen worden, das gänzlich mit demjenigen Bayern's analog ist, wo der größere Wassermangel sich vorfindet, wurde in Bugneville bei Neufchatean durch Herrn de Marant ausgeführt. Diese Quelle brach mit so großem Ungestüme hervor, daß die Arbeiter, die in der Tiefe des Brunnens von 55 Fuß beschäftigt waren, nicht Zeit genug hatten, ihre Röhren gehörigermassen zu verlöthen. Die Auslage für die Anbohrung und die Beröhrung dieses Brunnens erhob sich nicht höher als 500 Gulden, so daß das Dorf Bugneville, vorher dem größten Mangel an reinem und trinkbarem Wasser ausgesetzt, und nur kärglich durch eine Wasserleitung versehen, die in der Strecke von zwei Stunden unterhalten werden mußte, nun mit einem Ueberflusse des reinsten Quellwassers um obige in Berücksichtigung der großen Wohlthat unbedeutende Summe für immer gesegnet ist.

Endlich wollen wir noch des vierten Unternehmens erwähnen, insbesondere da selbes mit größern Schwierigkeiten verknüpft war, als die vorigen, indem die Bohrung meistentheils durch Urfelsen Statt fand. Der Grund in der Umgebung von Essonne ist vorzüglich kalkartig mit Spath unterschoben; die Schichten wechseln in Kalkstein mit Feldspath, dann wieder mit Feldspath und einem tuffsteinartigen Kalksteine, eine Formirung, die für die Anbohrung die größten Schwierigkeiten darbietet, und deshalb haben auch schon wiederholte Bohrungen in dieser Bodenart mißglückt. Die von Essonne war die erste, welche vollkommen gelang, und deshalb muß das Ganze von großem Interesse für die in solcherlei Unternehmungen Betheiligten seyn, indem selbe mittelst Anwendung der nämlichen Verfahrungsregeln und Vorsicht den nämlichen Erfolg erwarten können.

Der Bohrer gab in diesem Brunnen vier Wasserniederlagen zu erkennen. In 16 Fuß Tiefe stieß er auf eine erste aufsteigende Niederlage, in 32 auf eine zweite, die bis zur Oberfläche gelangte, und einen sehr heftigen Wirbel bildete; in 77 Fuß Tiefe traf er eine dritte, die sich 7 Schuh und 27 Zoll über die Oberfläche erhob; und endlich erreichte der Bohrer in 89 Fuß Tiefe eine vierte Wasserfläche, die sich mit außerordentlicher Kraft erhob, und die Höhe von 21 Fuß über die Oberfläche erreichte. Da dieser Brunnen gerade über dem Eisenhammer des Herrn Feray gebohrt worden war, so versieht diese herrliche Quelle, die mehr denn hunderttausend Maaß täglich liefert, den Wärmekessel und alle Werkstätten der weitläufigen und prächtigen Manufaktur von Essonne, und versorgt daneben noch das Dorf Chantemale mit überflüssigem und gesundem Trinkwasser.

Aus diesen vier wichtigen Unternehmungen, die alle der glücklichste Erfolg gekrönt hatte, lassen sich insbesondere folgende Ergebnisse in landwirthschaftlicher Berücksichtigung folgern:

1) die unzuberechnenden Vortheile, welche der Ackerbau durch die Verbreitung dieser Brunnen erlangen kann, besonders in der Anwendung des Befeuchtungs-Systems in hochgelegenen, trockenen Gegenden;

2) der nämliche Bohrer, der uns überflüssige Quellen eines gesunden, immer rinnenden Wassers verschafft, ist zur nämlichen Zeit auch tauglich, alle ungesunden Gewässer, wie z. B. von Abtritten, Kloaken, Gerbereien, Manufakturen, in bedeutender Tiefe, ohne die gesunden Quellen zu berühren, wegzuleiten; ein Umstand von der höchsten Wichtigkeit, der sich durch unser erstes oben erwähntes Unternehmen, genugsam erprobt hat;

3) die Wasserquellen der gebohrten Brunnen, deren mittlerer Wärmegrad immer auf 15, 16, 18 und 20 Graden (centigrade) steht, erwärmen im Winter unsere Werkstätten und botanischen Wärmehäuser, und verhindern, wenn selbe auf hydraulische Räder geleitet werden, daß sich das Eis daselbst bilde, und die Unterbrechung der Arbeiten;

4) durch eine gerade entgegengesetzte Wirkung, die aber bloß ihrer beständig gleichen Temperatur zugeschrieben werden muß, erfrischen diese nämlichen Quellen im Sommer die Werkstätten und Säle, die sie durchlaufen, und geben dann noch die Mittel an die Hand, die Wasserbecken und Weiher zu kühlen und zu reinigen, deren Gewässer oft durch den Einfluß der Hitze faulen, besonders in einer erhöhten Temperatur. In dieser Berücksichtigung sind die gebohrten Brunnen für Flachs- und Hanf-Weiher von der größten Nützlichkeit.

Als Schlußwort kann der Verfasser dieses Artikels nicht umhin, den ernsten Wunsch zu äußern, daß die große Wohlthat der Bohrbrunnen auch in seinem Vaterlande jene Aufmerksamkeit, Aufmunterung und Unterstützung erhalte, deren sie, Kraft ihrer segenreichen Resultate, so ganz würdig ist. Der wohlthätige Einfluß, den wir durch eine solche Verbreitung erzwecken

könnten, würde sich insbesondere in unsern Bierbrauereien erproben.*) Er hofft es zu einer gütigen Vorsicht, daß sich irgend ein wahrer Menschenfreund finden möge, der sich dieser Sache eifrig annehmen, und durch Verbreitung derselben den Dank der Mit- und Nachwelt verdientermaßen einärnten werde.

*) Sehr treffend bediene ich mich bei dieser Bemerkung folgenden Umstandes, der meine obige Ansicht erörtert. Bei meiner Durchreise vor ein paar Monaten durch Buchloe, an der Strasse von Memmingen nach Augsburg, wurde gerade in der Wirthsstube, wo wir Reisende unser Mittagsmahl nahmen, Gemeinderath gehalten. Es handelte sich darum, mehrere Bürger mit Wasser zu versehen, welches man von mehr dann einer halben Stunde weit in einer hölzernen Teichel-Leitung mit großen Kosten herbeileitete. Zugleich beklagte sich ein Bräumeister über den Mangel an gutem Wasser, obwohl ihm jährlich die Ausbesserung seiner hölzernen Wasserbahn auf mehr denn dreihundert Gulden käme. Die Kürze der Zeit erlaubte es mir nicht, der Bohrbrunnen weitläufig zu erwähnen; aber ich glaube mich nicht zu irren, wenn ich behaupte, daß die geologische Beschaffenheit des Bodens ganz dieselbe der wasserarmen Gegenden Frankreichs ist, und daß man zweifelsohne auf die nämlichen glücklichen Resultate rechnen kann.

Münchner Getreid-Schranne am 4. Januar 1834.

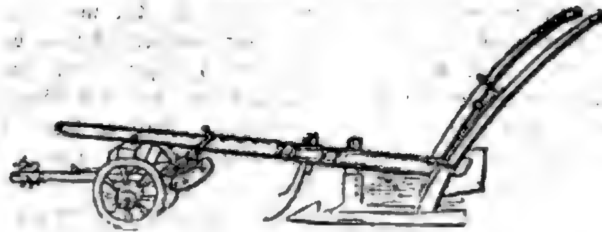
	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . . .	311	1533	1844	1584	260	12	19	11	33	10	45	—	—	—	10
Roggen . . .	76	506	582	551	31	7	45	7	29	7	4	—	2	—	—
Gerste . . .	218	2173	2391	1968	423	7	15	6	30	6	6	—	—	—	—
Haber . . .	30	486	516	485	25	4	42	4	28	4	19	—	—	—	1

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 15. bis 21. Dezember 1833.

Ort.	Tag	Weitzen. fl.	Weitzen. kr.	Kern. fl.	Kern. kr.	Roggen. fl.	Roggen. kr.	Gerste fl.	Gerste kr.	Haber fl.	Haber kr.
Aichach	21	9	56	—	—	6	[illegible]	4	51	5	[illegible]
Amberg . . .	21	8	17	—	—	6	10	4	46	5	[illegible]
Ansbach . . .	18	8	2	8	52	6	21	6	4	5	55
	21	8	28	8	[illegible]	6	30	5	55	5	55
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	20	10	19	9	[illegible]	7	9	5	[illegible]	5	[illegible]
Baireuth . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dinkelsbühl . .	18	9	37	9	37	6	42	5	20	5	15
Erding . . .	19	9	36	—	—	6	24	5	[illegible]	5	36
Ingolstadt . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kempten . . .	18	—	—	12	37	9	[illegible]	6	56	4	16
Landsberg . . .	21	—	—	10	35	7	20	6	6	5	51
Landshut . . .	20	9	30	—	—	6	15	4	57	4	—
Laulngen . . .	21	9	15	9	26	6	58	5	51	5	52
Memmingen . .	17	—	—	12	26	8	3	7	10	4	4
München . . .	21	11	22	—	—	7	25	6	15	4	25
Murnau . . .	21	—	—	15	—	9	—	6	[illegible]	[illegible]	6
Neuötting . . .	18	9	55	—	—	6	6	4	[illegible]	5	[illegible]
Nördlingen . .	21	—	—	9	57	7	28	5	20	5	[illegible]
Nürnberg . . .	21	9	11	—	—	6	52	4	40	4	6
Passau	17	9	—	—	—	—	—	5	45	5	34
Regensburg . .	21	8	34	—	—	6	17	4	57	5	37
Rosenheim . .	19	10	9	—	—	6	38	[illegible]	[illegible]	5	52
Speyer . . .	17	9	8	—	—	[illegible]	[illegible]	5	[illegible]	4	25
Straubing . .	21	8	—	—	—	[illegible]	[illegible]	4	[illegible]	5	[illegible]
Traunstein . .	21	9	30	—	—	6	30	5	30	5	24
Vilshofen . . .	18	8	12	—	—	6	16	3	42	5	25
Weilheim . . .	19	11	30	11	30	7	[illegible]	6	30	5	[illegible]
Weißenburg . .	21	8	—	—	—	6	30	4	57	3	14
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 16. den 14. Januar 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Die Feier des Landwirthschaftsfestes im Unterdonaukreise für das Jahr 1833 betr. — Beschreibung einer Einrichtung der gemeinen Handform für die Formung des Ziegels durch den Stoß. — Verein zur Beförderung des Gartenbaues in Preußen. Benutzung der Waldungen zur Obstkultur. — Versprochener Nachtrag über Verbindung des Wald- mit dem Obstbau in Bayern. — Inländische Literatur.

Angelegenheiten des Vereins.

73. Die Feier des Landwirthschaftsfestes im Unterdonaukreise für das Jahr 1833 betr.

Am 15. September v. J. wurde in der Stadt Straubing das Fest des landwirthschaftlichen Vereines für den Unterdonaukreis nach den Bestimmungen des im Monate Mai bekannt gegebenen Programms gefeiert.

Eine ungemein schöne Witterung begünstigte dieses Fest, welchem — so wie dem damit verbundenen Pferderennen und übrigen von dem Stadt-Magistrate angeordneten Volksbelustigungen — beizuwohnen, eine große Menge Menschen herbeigeströmt war.

Die Preisevertheilung geschah durch den k. General-Commissär und Regierungs-Präsidenten Ritter v. Rudhart im Kreise der Lokalbehörden und mehrerer aktiven Vereinsmitglieder, welche schon früher eingeladen worden waren, sich in ein Comité zu vereinigen, um satzungsmäßig über die Preiswürdigkeit der eingekommenen Zeugnisse s. a. zu erkennen.

Sehr erfreulich war zu bemerken, daß mehrere von den Individuen, die als Preiseträger auf der Bühne erschienen, wegen früher erhaltener Preise schon mit Medaillen beehrt waren; ein schöner Beweis, daß diese braven Männer, nicht zufrieden, nur in einem Zweige der Landwirthschaft Preiswürdiges geleistet zu haben, stetsfort bemüht waren, ihre unermüdliche Thätigkeit vielseitig auszubreiten, und so ihren Gemeinden und Mitbürgern ein nachahmungswürdiges Beispiel nützlicher Betriebsamkeit zu geben.

Daß Feste dieser Art auf den Landmann günstig einwirken, und ihn zu früher oft unausführbar sich gedachten Unternehmungen in der Kultur und Industrie aneifern, hat daher auch im Jahre 1833 sich neuerdings wieder bestätiget; und ein eben so mächtiger Sporn sind sie für die ländlichen Dienstboten geworden, von denen wegen langjährig unterbrochener Dienstzeit 56 sich um Preise beworben haben.

Ueber die Preisevertheilung selbst wird nun nach der im Programme bestimmten Ordnung Folgendes zur öffentlichen Kenntniß gebracht.

I.

In Beziehung auf die Landwirthschaft und Landesverschönerung im Allgemeinen.

A.

Zwei Vereins-Denkmünzen in Gold, nebst nützlichen landwirthschaftlichen Büchern, für jene Gemeinde-Vorsteher, welche während ihres Amtes in ihrer Gemeinde zur Verbesserung der Landwirthschaft wesentlich beigetragen haben u. s. w.

1. Preis: Anton Peuntner, Gemeindevorsteher von Pocking, k. Landgerichts Griesbach.

Anton Peuntner, seit 30 Jahren ununterbrochen Vorsteher der Gemeinde Pocking, war stets mit rastloser Thätigkeit und Umsicht für das Wohl der Gemeinde bedacht. Er trug viel zur Verschönerung des Ortes Pocking bei; er bewirkte die Austrocknung vieler Moräste, die Anlegung der Düngerstätten hinter den Höfen oder Hofräumen, und die Entfernung der Mistjauche von der Straße; er vermochte die meisten Gemeindeglieder zur Aufhebung der Brache und zur Bebauung der Felder mit Klee und anderen Futterkräutern, und munterte mit dem besten Erfolge die Gemeinde zur zweckmäßigen Bebauung der Pockinger Haide auf. Er eiferte sie zum Bauen der Futterkräuter, des Klees, des Flachses rc. kräftig an, und trug besonders viel zur Arrondirung von Grundstücken bei. Endlich gelang es hauptsächlich nur seinen Bemühungen, daß zwischen den Ortschaften Berg und Zell ein neuer Fahrtweg durch das sogenannte Mitterfeld angelegt wurde.

2. Preis: Johann Hauer, Bauer und Gemeinde-Vorsteher zu Lembach, k. Landgerichts Grafenau.

Gemeinde-Vorsteher Johann Hauer zu Lembach hat innerhalb 9 Jahren zur Verbesserung der Landwirthschaft und Ortsverschönerung wesentlich beigetragen, indem er bewirkte, daß das Dorf Lembach ein reinlicheres Aussehen erhielt, daß die Düngerstätten in den Hofräumen zweckmäßig angelegt wurden, und daß die Gemeindeglieder durch Anlegung unterirdischer Durchzüge die Mistjauche auf ihre Wiesen ausleiten, und diese gegen früher nun passender benützen. Auch hat er seine Gemeinde zum Anbaue von Klee und andern Futterkräutern auf alle mögliche Weise aufgemuntert, die Ortswege und Stege in guten Stand gesetzt, die Vizinalstraße, welche durch den Gemeindebezirk führt, gut erhalten, und einen Theil derselben dadurch verbessert, daß er einen bedeutenden Sumpf, über welchen eine Brücke führte, mit Erde und Steinen ausfüllen ließ.

Bemerkung.

Nach dem Programme sind hier nur vorstehende zwei Preise bestimmt. Da aber von den Concurrenten zu §. I. A. mehrere Vorzügliches geleistet haben, so wurde den unten zu D ausgesetzten 3 silbernen Preisemedaillen, die sämmtlich unvertheilt geblieben sind, eine derselben, so wie ein neuer Thaler hieher verwendet, und somit beschlossen, die Zahl der Preise von 2 auf 4 zu erhöhen.

3. Preis: Georg Weber, Gemeindevorsteher von Perastorf, k. Landgerichts Mitterfels.

Dieser hat sich um die landwirthschaftliche Kultur und Landesverschönerung dadurch verdient gemacht, daß er die Vizinalstraßen von den Dorfschaften Perastorf, Hintersollach und Lengfeld, welche sehr schwer zu passiren waren, in einen guten Zustand herstellen ließ, wodurch die genannten Orte nicht nur ein reinlicheres und freundlicheres Aussehen erhielten, sondern auch der Verkehr oder Handel mit Holz in dortiger Gegend sehr erleichtert worden ist; — daß durch seine Einwirkung die meisten Düngerstätten zweckmäßiger angelegt, und daß dadurch der passende Gebrauch der Mistjauche eingeführt wurde; — daß er durch sein Beispiel die übrigen Gemeindeglieder mit gutem Erfolge zum Kleebaue ermunterte, — und endlich, daß Weber die Vicinalstraße von Weindorf bis Unterholzen, so wie jene von Obermühlbach bis Ev, verbesserte, und dieselbe mit vielen Obst-, Linden- und Eschenbäumen an einer nicht unbedeutenden Strecke besetzen ließ.

4. Preis, bestehend in einem neuen Thaler.

Simon Bräu, Bauer und Gemeindevorsteher zu Loisling, k. Landgerichts Kamm, welcher stets bemüht war, die Orts- und Dorfwege in gutem Stande zu erhalten, zur Kultur aufzumuntern, den Kleebau einzuführen, die Brache abzuschaffen, die Düngerstätten zweckmäßiger anzulegen, und vorzüglich den Anbau ausländischer Leinsaat einzuführen.

B.

Eine Vereins-Denkmünze in Gold für denjenigen Orts-Vorstand, welcher in seiner Gemeinde am wirksamsten für die Arrondirung gesorgt hat u. s. w.

Preis: Georg Kroneder, Bauer und Gemeinde-Vorsteher auf dem Siegelgute zu Oberalzgern, im k. Landgerichte Altötting.

Durch die Vermittlung des Georg Kroneder wurden zwei Bauerngüter, jedes zu ½ Hof, zweckmäßig arrondirt. Nebenbei verdankt ihm die Gemeinde Alzgern eine sehr gute, zwei Stunde lange Verbindungsstraße.

C.

Für Auszeichnung der Gemeindevorsteher in einzelnen Zweigen der Landwirthschaft und Landesverschönerung.

Nach dem Programme wurden hiefür nur drei Preise, bestehend in silbernen Medaillen, ausgesetzt.

Wie aber schon oben zu Lit. A gedacht worden, so bleiben wegen Mangel an Concurrenten die zu Lit. D bestimmten Preise unvertheilt; es wurden daher von diesen zwei Medaillen, so wie ein neuer Thaler hieher genommen, und nach Sitzungsbeschluß die Zahl der Preise von 3 auf 6 erhöht.

Diese 6 Preise erhielten:

1. Preis: Johann Kraus, Gemeinde-Vorsteher und Bauer zu Reichsdorf, k. Landgerichts Viechtach.

Gemeindevorsteher Kraus bewirkte durch seine Thätigkeit, daß mehrere Dorf- und Communikationswege, welche sehr schlecht waren, in einen fahrbaren Stand gesetzt wurden, wodurch nicht nur im Allgemeinen, sondern insbesondere für den Holzabsatz aus dem Odenwieser Hochwalde ein wesentlicher Nutzen herbeigeführt wurde.

2. Preis: Georg Weinzierl, Bauer und Gemeinde-Vorsteher von Hubreuth, königl. Landgerichts Griesbach.

Unter der Leitung und thätigen Mitwirkung des Georg Weinzierl wurde in der Gemeindemarkung Hubreuth bei der Gränze der Gemeinde Pattenham bis an die Marktsgränze von Kößlarn eine Vicinalstraße in einer Länge von einer halben Stunde angelegt, für deren gute Unterhaltung er besorgt war; und durch sein Wirken gelang es, daß diese Straße auch bis an die Gränze des k. Landgerichts Pfarrkirchen in einer Länge von 3000 Schritten fortgeführt, und dadurch der Verkehr mit Rotthalmünster, Kößlarn und Pfarrkirchen erleichtert wurde. Nicht minder bewirkte derselbe die Anlegung und Vollendung mehrerer Verbindungswege von 1400 und 3800 Schritten mit Ueberwältigung großer Hinderniße.

3. Preis: Johann Strohmaier, Hausbesitzer und Gemeindevorsteher zu Haidlfing, k. Landgerichts Landau.

Durch seinen rastlosen Eifer und seine unermüdete Thätigkeit bewirkte er, daß eine neue Brücke im Dorfe erbauet, und eine große Strecke sehr schlechten Weges in eine fahrbare freundliche Straße umgewandelt wurde.

4. Preis: Peter Zeiß, Söldner und Gemeinde-Vorsteher von Auggenbach, k. Langerichts Mitterfels.

Zeiß hat nicht nur mit gutem Erfolge dafür gesorgt, daß die Vizinalstraßen und die Dorf- und Verbindungswege in der Gemeindemarkung gut und dauerhaft erhalten werden, sondern daß auch der Verbindungsweg von Auggenbach nach Ichendorf hergestellt wurde, wobei er den größten Theil der Arbeit selbst übernahm.

5. Preis: Joseph Englberger, Bauer und Gemeindevorsteher zu Alburg, k. Landgerichts Straubing.

Derselbe hat die Vicinal- und Dorfwege im besten Zustande erhalten, die Allee an der Hochstraße möglichst vor Frevel geschützt, zum Fortkommen der Bäume thätigst mitgewirkt, den zur Unterhaltung der Allee an der Hochstraße bestimmten Baumgarten wesentlich verbessert, und durch sein thätiges Bemühen bewirkt, daß 40 Tagwerk nasse, sauere Gemeinde-Moosgründe in trockenes und gutes Grasland umgeschaffen wurden.

6. Preis, bestehend in einem neuen Thaler: Jos. Limprunner, Bauer zu Taiding und Gemeindevorsteher zu Niederschneiding, k. Landgerichts Straubing, welcher den Weg von der Makofer Waldung über Münchshofen und Zierlbach bis zur Peitzkofer Gemeindemarkung, der ein bloßer Feldweg war, in den besten Zustand eines Verbindungsweges herstellen, die erforderlichen Durchläße anbringen, und die 5 Viertelstunden lange Strecke gut bekiesen ließ, auch einen andern Verbindungsweg in guten Stand setzte, und durch Pflege und Erhaltung der Alleepflanzungen zur Landesverschönerung beitrug.

Oeffentlich belobt zu werden verdienen:

1. Jakob Muhr, Halbbauer und Gemeindevorsteher zu Pfalling, k. Landgerichts Mitterfels.

2. Peter Scheubeck, Gemeindevorsteher zu Schorndorf, k. Landgerichts Kamm.

D.

Drei silberne Vereinsdenkmünzen für diejenigen Orts-Vorstände, oder die Vorstände von Comitéen zur Beförderung der Obstbaumzucht, welche in ihren Bezirken in den letzten drei Jahren die Baumpflanzungen an den Land- und Vicinalstraßen am vollständigsten bewirkt haben.

Diese drei Vereinsdenkmünzen wurden wegen Mangel an Concurrenten nicht vertheilt, und sind daher, wie bereits oben angeführt, zur Vermehrung der Preise sub §. I. Lit. A. et C. verwendet worden.

(Fortsetzung folgt.)

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

74. Beschreibung einer Einrichtung der gemeinen Handform für die Formung der Ziegel durch den Stoß. Vom kaiserl. ruß. Ingenieur-Oberstlieutenant und Ritter Hermann Baron von Dalwitz.

Die gemeine Rahmenform, mittelst welcher auf Hütten gewöhnlich die Ziegel erzeugt werden, hat den Tadel gegen sich, daß sie zu einer guten Ausbildung des Ziegels in ihr eine sehr geübte Hand fordert, und dennoch nicht den Ziegel giebt, der die Ansprüche an guter Formung erfüllt; aber sie fördert die Formung, ist allenthalben leicht und ohne beachtliche Kosten zu erzeugen, und eignet sich zu jedem beliebigen größern wie kleinern Hüttenbetrieb.

Die künstlichen Pressen und Maschinen, welche in den neueren Zeiten erfunden worden, das Mechanische der Formung zu unterstützen, oder in sich gänzlich zu übernehmen, und überhaupt den Ziegeln eine genügendere Erfüllung der Formung zu gewähren, wenn schon sie allgemein ihre Ziele erreichen, fördern im Verhältnisse der zu ihren Bedingungen nöthigen Arbeiterzahl die Formung zu wenig, sind von zu kostspieliger, nicht allenthalben möglicher Erbauung, und daher Hütten, deren Anlage und Dauer insonderheit von der Ergiebigkeit der Lehmlager, oder von dem Bedarfe und der Konsumtion der Ziegel abhängt, eben so wenig angeeignet, wie dem Interesse solcher entsprechend.

Beiderlei Arten von Formungsmittel verfehlen gleichmäßig darin die vollkommene Genüge der Ausbildung des Ziegels, daß sie die gesammte Lehmmasse in ein

gänzlich passives Verhalten lassen und die Eindrängung derselben in die Formen, zur Annahme ihrer innern Gestalt, mittelst Einganges der Hand in die Masse, hier, mittelst Ausdruck einer mechanischen Vorrichtung auf ihr, vollführen; beiderseitig also können die Massentheile unter sich dabei nur in so weit aneinandergedrängt und genähert werden, als Manipulation oder mechanischer Druck sie dazu und zur Ausfüllung der Form antreibt; dadurch aber verhält sich die, in der Masse enthaltene, Luft gleich den eigentlichen Massentheilen, bleibt mithin eingesperrt, und wird nur zu größern oder kleinern Gruppen von Luftblasen, sowohl innerhalb der Masse als deren Umfangsfläche gedrängt, wo sie dort die Continuität der Masse unterbrechen, hier entstellende Höhlungen am Ziegel erzeugen.

Die hier zu beschreibende Handform nun, welche, mittelst einiger kleinen Zusätze, die gemeine Rahmenform ist, giebt dem passiven Verhalten der Masse ein activés, verwandelt also die Methode „der Bildung des Ziegels in die Form, mittelst Eindrängung der Masse durch die Hand," mit Vereinfachung ihres Umganges, in die Methode „der Selbsterzeugung des Ziegels in der Form durch Eintreibung der Masse mittelst Ausschlages oder Stoßes mit der Form; sie macht demnach „die Schwere der Masse selbst" zur Hauptfunktion für die Bildung des Ziegels. Sie ist auf die bekannte Wahrnehmung gegründet, daß eine Masse, deren Theile unter sich in keinem festen Zusammenhange, sondern ortsveränderlich fähig, und nach allen Richtungen hin verschiebbar sind, wenn sie in ein festes mit einem Boden versehenes Gefäß gebracht und mittelst eines kräftigen Ausschlages oder Stoßes dieses Gefäßes auf eine feste Unterlage einer Erschütterung ihrer Massetheile unterworfen wird, um so mehr auf den Boden und an die Wände des Gefäßes getrieben und in sich zusammengedrängt und dabei allenthalben Anordnung, Lage und Berührung der Wassertheile um so angeeigneter, gleichartiger und inniger vollführet wird, je größer der Weg ist oder die Geschwindigkeit, welche der Schwere der Masse zur Aeußerung dieser Wirkungen mitgetheilt wird. Hienach also, da bei solcher vorgehenden Bewegung der Massentheile unter sich, die der Masse beigemengte Luft als leichter als die Massentheile angetrieben wird über das Gefäß zu entweichen, (weil Massentheile in deren Räume getrieben worden) ist es möglich, auf dem einfachsten und leichtesten Wege Ziegel von möglichst gleicher Fülle und Continuität der Masse zu erzeugen. Die Einrichtung der Form hiezu und der Umgang und das Verfahren mit derselben bei der Bildung des Ziegels bestehet nun in folgendem;

1) Konstruktion der Form.

Zwei Längenwände, deren jede das Längenmaß des Ziegels und überdem noch zu beiden Seiten dieses Maßes eine Verlängerung von 1/3 dieser Länge erhält (welche Verlängerungen am Ausgange abgerundet und in ihrer Mitte mit einem viereckigen Loche durchbrochen werden, mittels welchem sie zweien runden Handgriffen, welche, mit gleichen viereckigen, an ihren Enden vorspringenden, Zapfen in diese Löcher eingelassen werden, zu gegenüberstehenden Wangen dienen) werden Innen zu beiden Seiten des Längenmaßes mit seichten über die Breite dieser Wände geführten Fugen zur Einsetzung zweier Querwände (welche wieder zu ihrer Länge Höhe die Breite und Dicke des Ziegels bekommen, und überdem noch zu ihren beiden Seiten vorspringende, in die Fugen der Längenwände passende, Falzen erhalten) und unten im Laufe des Längenmaßes für den Ziegel mit Zuschlag des nöthigen Maßes für die Dicke beider Querwände, mit Ausschnitte und Einschiebung eines Bodens versehen; welche sämmtliche Glieder in ihrer Zusammensetzung den Rahmen der Form bilden. Der nun in solchen Rahmen einzuschiebende Boden selbst wird in seiner Länge genau so lang angefertiget, daß sein Bereich unter die beiden Querwände hinreicht und mit denselben ausläuft, und wird vor seiner Einsetzung mit mehrern kleinen Löchern durchbrannt, welche nach der untern Außenseite zu, konisch erweitert, oder besser, mittelst eines runden löffelförmigen Bohrers sphäroidisch ausgehöhlt werden, bis zu der Weite, daß sie bequem ein starker Finger auswischen kann; welche Löcher dienen, bei der Auslassung des Ziegels aus der Form, Lufteintritt zuzulassen und mittelst dieser die Zurückdrängung des Ziegels in die Form durch den Druck der äußern Luft auf ihn, weil sich zwischen dem Ziegel und dem Boden der Form nothwendig ein leerer Raum erzeugen würde, zu verhindern, also dessen leichten Ausfall zu ermöglichen. Da die Form in ihren Holzfibern durch die mit ihr zu vollführenden Aufschläge starke Erschütterungen auszuhalten hat, so können die Querwände nicht, wie bei der Rahmform gewöhnlich ihre Verbindung geschieht, durch Zapfen mit den Längenwänden verbunden werden, weil die Wangen, worin die Griffe liegen, durch die Zapfenlöcher zu sehr geschwächt werden würden und abspringen könnten, daher bei Anfertigung der Form die obenbemerkte Zusammenfügung dieser Wände mit den Längenwänden mittelst Falzen und Fugen nicht unbeachtet gelassen werden darf.

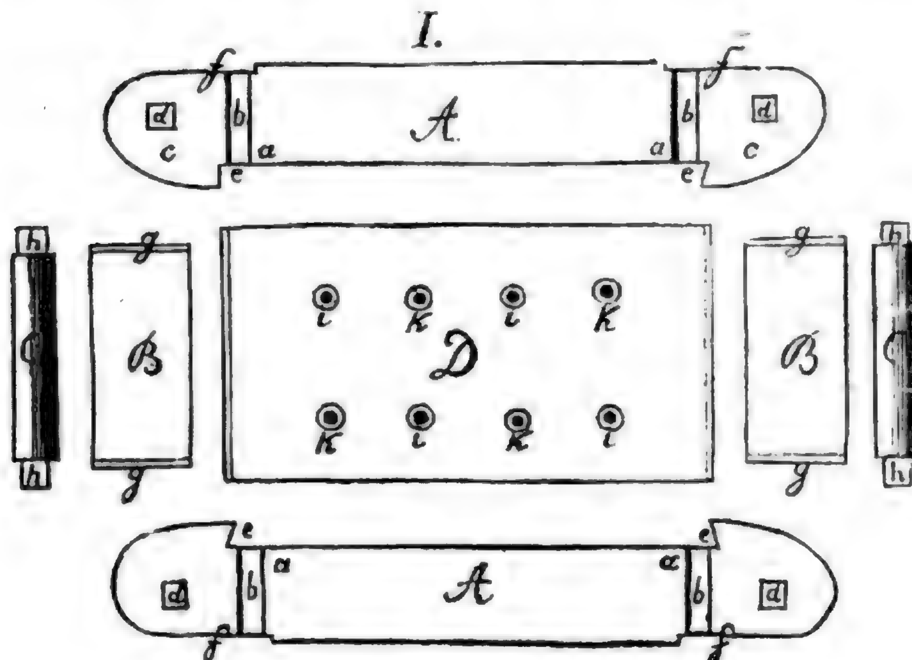
Damit nun diese Form überhaupt stark genug werde, die mit ihr für die Erzeugung der Ziegel durch den Stoß zu vollführenden Aufschläge aushalten zu können, ist sie mit einem eisernen Beschlage umgeben, welcher außer einem Bande, das um die Mitte derselben geht und oben an beiden Längenwänden von innen heraus vernuthet ist, in vier zusammengeschweißten Reifen bestehet, davon zwei um die Längenwände und ihre Wangen, und zwei über diese bei den Wangen weg um die Querwände herum aufgetrieben werden; und damit solcher sich nicht verschieben könne, ist derselbe mit der

Form allenthalben mittelst Schrauben, weil Nägel vom Stoße leicht sich ablösen und ausfallen würden, verbunden. Innen ist derselbe mit der Form allenthalben mit den Wänden gleich abgeglichen, und oben um die Oberfläche der Form herum zu einer solchen Ebene gebracht, daß derselbe beim Abstreichen des Lehmes über der Form, das Streichmesser nirgends hindere, zugleich aber auch die Abschleißung der Form dadurch verunmögliche. Für die möglichste Verstärkung dieses Beschlages zum Widerstande ist es nothwendig, daß derselbe für die Bodenseite dicker geschmiedet werde.

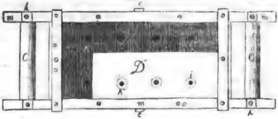
2) Umgang und Verfahren mit dieser Form.

Um mittelst dieser Form die Bildung des Lehmes zum Ziegel zu vollführen, hat der Arbeiter einen in die Erde gegrabenen oder sonst feststehenden Kloß von 2 1/2 Fuß Höhe, daneben ein Gefäß mit Wasser und ein anderes mit feinem trockenen Sande nöthig; er nimmt die Form, taucht sie zuerst ins Wasser, bewirft darauf ihre innere Fläche mit trockenem Sande und stellt sie dann vor sich auf den Kloß; nimmt hierauf vom fertigen Lehme so viel als zur Füllung der Form nothwendig ist, ballt diesen in beiden Händen zu einem Ballen und wirft ihn in die Form Nun erfaßt er die Form an ihren beiden Griffen, hebt sie vor sich in die Höhe, und stößt sie wiederholt mit aller Kraft auf den Kloß nieder, dreht sie auf selbem zum Wechsel der Griffe um, hebt sie in dieser geänderten Lage, und stößt sie abermals wiederholt, wie vorher, nieder; drauf streicht er von der Mitte aus nach beiden Seiten der Form hin den über ihr überschüssigen Lehm ab, trägt sie zum Auswurfsplatze, stürzt sie daselbst um, zieht sie von dem ausfallenden Ziegel ab, wäscht sie darauf wieder aus, und verfährt mit weiterer Bildung der Ziegel eben so.

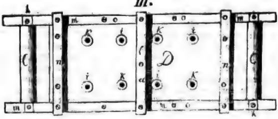
Das Umdrehen der Form zum Wechsel der Griffe und abermalige Aufschlagen mit derselben geschiehet, um die Masse, wenn sie von der Fugalkraft zu sehr nach der äußeren Wand der Form getrieben worden seyn sollte, im Ziegel wieder gleichartig zu machen. Sollte bei etwa zu großer Adhäsion des Lehmes an die Form der Ausfall des Ziegels aus derselben einige Schwierigkeit zeigen, so wird diese leicht dadurch gehoben, daß mittelst einiger schwachen Stöße der Ziegel von den Wänden abgelöst wird, ehe ihn der Arbeiter zum Auswurfsplatze abträgt; auch kann dieselbe Schwierigkeit von nicht gehöriger Reinhaltung der Form erfolgen, daher die jedesmalige gute Auswaschung derselben eine unvernachläßliche Bedingung wird. Je nachdem der Lehm mehr oder weniger steif zubereitet wird, kann der Ziegel aus dieser Form gleich auf die hohe Kante gestellt oder nur flach ausgelegt werden. Zur Richtung und Wendung der Ziegel und zur Fassung derselben für ihre Ortsverschiebungen sind noch dünne Handbrettchen nöthig, deren Bildung aber wohl keiner Vorschrift bedarf.



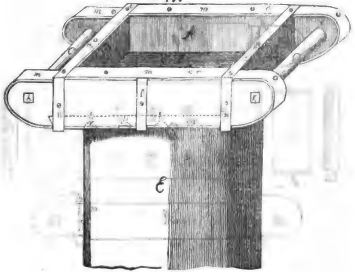
II.



III.



IV.



Digitized by Google

3) Beschreibung der Zeichnung und ihrer Bezeichnungen.

I. stellt die einzelnen Theile der hölzernen Form, oder diese auseinander gelegt dar; auf ihnen bezeichnen

A. die beiden Längenwände derselben, worauf
 a) die innere Länge der Form für den Ziegel, mit
 b) den Fugen für die Falze der Querwände,
 c) die Verlängerungen oder Wangen für die Griffe, mit
 d) den viereckigen Löchern für die Zapfen derselben;
 e) die untere Ausnahme aus den Längenwänden für den Boden, und
 f) die oberen Abschnitte der Wangen zur Austreibung der Reife der Querwände über die Reife der Längenwände.

B. Die beiden Querwände der Form, worauf
 g) die vorspringenden Falzen an selbem zum Einlaß in die Längenwände.

C. Die beiden runden Handgriffe der Form, woran
 h) die viereckigen Zapfen zum Eingriffe in die Wangen.

D. Der Boden der Form, worauf
 i) die innern sichtbaren durchgebrannten Luftlöcher, und
 k) deren äußeren Erweiterungen.

II. Stellt diese Form dar, mit dem aufgetriebenen eisernen Beschlage, nach der Ansicht von oben.

III. Dieselbe mit solchem Beschlage, nach der Ansicht von unten.

IV. Dieselbe mit diesem Beschlage nach der Ansicht von der Seite, und

E. der Kloß derselben.

Bei sämmtlichen drei Ansichten bezeichnen noch
 l) das die Mitte der Form umgebende eiserne Band,
 m) die Reifen um die Längenwände aufgetrieben, und
 n) die Reifen um die Querwände und über die vorigen übergetrieben; endlich noch
 o) die Schrauben, welche den eisernen Beschlag mit der Form befestigen.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

75. Verein zur Beförderung des Gartenbaues in Preußen. Benutzung der Waldungen zur Obstkultur.

Der Verein zur Beförderung des Gartenbaues in Preußen übersendet die 18te Lieferung seiner Verhandlungen nebst dem neuesten Verzeichniß seiner Mitglieder und der mit demselben in Verbindung stehenden Gesellschaften. In dieser Lieferung erschien unter anderen interessanten Artikeln insbesondere ein Aufsatz über die Benutzung der Waldungen zur Obstkultur in Preußen der Beachtung werth, wornach dort die in zahlreicher Menge in den Niederwaldungen angepflanzten wilden Obstbäume veredelt werden, und reichlichen Ertrag gewähren, so daß auf diese Art die Waldobstbäume neben der endlichen Nutzung ihres Holzes noch eine weitere Nutzung vorzüglichen Obstes statt des bisher nur wenig oder gar nicht benützten Waldobstes zulassen. — In früheren Zeiten wurde hier zu Lande außer der Benutzung des Waldobstholzes als Nutzholz, und der Früchte als Viehfutter und zur Most- und Branntweinbereitung, hauptsächlich die Anwendung von den Waldobststämmen gemacht, daß man die Baumschulen mit Wildlingen aus dem Walde rekrutirte. Heut zu Tage ist das Waldobst in vielen Gegenden des Landes beynahe ausgerottet. Es wäre zu wünschen, daß diese Vorgänge in Preußen nachgeahmt würden, indem man auf diese Art nicht nur eine ergiebige Quelle für Obsterzeugung weiter erhielte, ohne daß dadurch eine andere Nutzung beeinträchtigt würde, sondern namentlich der Obstbau durch dieses Mittel in solchen Gegenden aufkommen könnte, welche bisher keinen Obstbau wegen Rauhigkeit des Klimas hatten, sofern die veredelten Waldobstbäume in den Wäldern selbst größeren Schutz gegen die Fröste, das hauptsächlichste Hinderniß der Obstkultur, in den rauheren Gegenden des Landes, haben würden. In dieser Beziehung wäre es von großem Interesse, wenn Versuche hierüber in verschiedenen, namentlich aber den rauheren Gegenden des Landes angestellt würden.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

76. Versprochener Nachtrag über Verbindung des Wald- mit dem Obstbau in Bayern.

Es wurde versprochen: einen jungen Forstmann aufzuführen, der einen Wald von Obstkulturen (einsweilen von einigen Tagwerken), nach dem Beispiele Frauendorfs, angelegt hat, um nächstens das ganze Landgericht Traunstein mit Wildlingen unentgeltlich zu versehen, und der Ausführung nahe zu kommen: „aus Bayern einen Garten zu bilden.“

Es ist dieß der k. Forstwart V. Jos. Kirchmeir in Siegsdorf, bei Traunstein, im k. Forstmeisteramte Ruhpolting.

SS. Vereinsmitglied.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

77. **Inländische Literatur.**

Anleitung zur Mästung der Thiere. Eine von der königlichen Societät der Wissenschaften zu Göttingen gekrönte Preisschrift. Nebst Darstellung des verhältnißmäßigen Werthes des trockenen und frischen, rohen und gekochten Futters, welche von der kaiserlich königlichen Ackerbau-Gesellschaft zu Klagenfurt in Kärnten die Ehrenmedaille erhielt. Von Johann Karl Leuchs, Mitglied mehrerer gelehrten Gesellschaften. Dritte, ganz umgearbeitete und sehr vermehrte Ausgabe. Nürnberg, 1833. Verlag von C. Leuchs und Compagnie.

Die dritte Auflage und doppelte Auszeichnung, welche dieser gekrönten Preisschrift zu Theil wurden, verbürgen hinreichend ihren Werth.

Es kann daher diese für die praktische Landwirthschaft so wichtige Druckschrift nur jedem Oekonomen willkommen seyn, und vielen Nutzen bringen.

Münchner Getreid-Schranne am 11. Januar 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	200	1857	2117	1884	233	12	1	11	9	10	17	—	—	—	24
Roggen . .	30	736	767	712	55	7	43	7	6	6	30	—	—	—	23
Gerste . . .	423	3259	3682	2964	718	6	38	6	14	5	38	—	—	—	16
Haber . . .	25	925	950	907	43	4	22	4	15	4	9	—	—	—	13

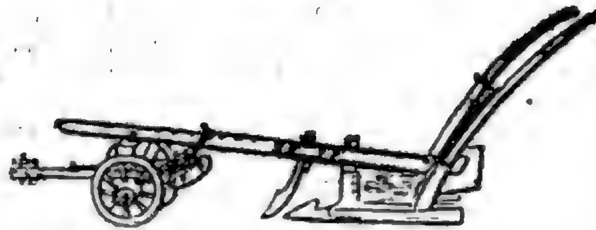
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 22. bis 28. Dezember 1833.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	28	9	52	—	—	6	47	4	59	3	59
Amberg . . .	28	8	18	—	—	6	29	5	10	3	40
Ansbach . .	24	—	—	—	—	6	47	5	58	4	—
	28	9	24	9	4	6	37	—	—	4	—
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	27	9	52	9	29	7	7	6	8	3	51
Baireuth . . .	28	9	36	—	—	8	3	6	36	4	58
Dinkelsbühl . .	24	10	26	10	20	6	42	5	54	3	28
Erding . . .	24	9	33	—	—	6	20	5	—	3	45
Ingolstadt . . .	28	8	15	—	—	6	18	4	43	3	30
Kempten . . .	24	—	—	12	31	9	3	6	33	4	7
Landsberg . . .	28	—	—	10	42	7	31	6	8	3	58
Landshut . . .	27	9	33	—	—	6	7	4	45	3	52
Lauingen . . .	28	9	47	9	15	7	8	5	25	3	27
Memmingen . .	24	—	—	11	44	8	1	6	58	4	—

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
München . . .	28	11	43	—	—	7	27	6	30	4	29
Murnau . . .	28	—	—	12	45	8	30	7	—	4	12
Neuötting . . .	24	9	45	—	—	6	—	4	19	3	9
Nördlingen . .	28	—	—	9	50	7	32	5	24	3	24
Nürnberg . . .	28	8	50	—	—	6	42	6	30	4	9
Passau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Regensburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rosenheim . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Speyer . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Straubing . .	28	8	—	—	—	5	39	4	5	3	58
Traunstein . .	28	10	48	—	—	7	—	5	24	3	30
Vilshofen . . .	24	8	13	—	—	—	—	3	52	—	—
Weilheim . . .	24	12	10	12	10	8	—	6	22	4	6
Weissenburg . .	28	8	12	—	—	6	42	5	—	3	32
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 17. den 21. Januar 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Angelegenheiten des Vereins.

78. Den Seidenbau in Bayern betr.

Diejenigen, welche für das heurige Jahr von der Seidenbau-Deputation wieder Maulbeerbäume, Sämmlinge, Samen und Raupeneyer zu erhalten wünschen, werden eingeladen, ihren Bedarf vor dem Schluße des Monats März an die unterzeichnete Deputation, wie gewöhnlich unter Kreuzband, zu übergeben, weil dann die Repartition hergestellt, nach dieser die Vertheilung vorgenommen, und ein weiteres Ansuchen nicht mehr berücksichtiget werden wird.

München, den 12. Jäner 1834.

Die
Deputation für den Seidenbau in Bayern.

von Hazzi.

Weyser.

---

79. Die Feier des Landwirthschaftsfestes im Unterdonaukreise für das Jahr 1833 betr.

(Fortsetzung.)

II.

In Beziehung auf den eigentlichen Feldbau.

A.

Für die Kultur der größten Distrikte öden Landes in fruchtbares Acker-, Wiesen- und Hopfenland, oder Obstbaumgärten, während der letzten 3 Jahre.

Das Programm bestimmte hiefür als Preise eine goldene und 3 silberne Vereinsdenkmünzen. Da aber auch im heurigen Jahre sich wieder eine große Zahl von Concurrenten gemeldet haben, welche Vorzügliches geleistet hatten, so sah man sich veranlaßt, um diese braven Männer auszuzeichnen, die Zahl der Preise um zwei zu vermehren, und hiezu jene Medaillen zu verwenden, welche hienach bei Lit. B. wegen Mangel entsprechender Preiswerber nicht zur Vertheilung gebracht werden konnten.

Diese Preise wurden zuerkannt:

1. Preis: dem Stephan Lindinger, Mittermaier zu Niederlandling, k. Landgerichts Griesbach;

2. Preis: dem Joseph Rabenbauer, Bauer und Gemeindevorsteher von Allersdorf, königl. Landgerichts Viechtach;

3. Preis: dem Jakob Wagner, Söldner von Wachtlau, im k. Landgerichte Straubing;

4. Preis: dem Johann Knabl, Halbhofsbesitzer von Harham, k. Landgerichts Simbach;

5. Preis: dem Ludwig Wurm, Wirth von Haunzenberg, k. Landgerichts Wegscheid;

6. Preis: dem Georg Söldner, Bauer von Sumpferhof, Patrimonialgerichts Saldenburg.

Die genannten Preiseträger haben nämlich in den drei letzt verflossenen Jahren mit vieler Mühe und Anstrengung zur Kultur gebracht und in ein fruchtbares Ackerland umgeschaffen

Stephan Lindinger	60,
Joseph Rabenbauer	17,
Jakob Wagner	15,
Johann Knabl	12,
Ludwig Wurm	9,
und	
Georg Söldner	7

Tagwerke oder Gründe, die zum Theile moosig, zum größten Theile aber mit verwildertem Gesträuche verwachsen, und mit Steinen überdeckt waren.

Von den übrigen Kulturanten oder Gründe werden öffentlich belobt:

1. Johann Michael Ettl, Bauer von Großwiden, k. Landgerichts Mitterfels;

2. Martin Artmann, Webermeister von Kammerau, k. Landgerichts Kötzting;

3. Georg Gareis, Bürger und Traiteur zu Vilshofen;

4. Laurenz Lorenz, Bauer zu Ebersdorf, k. Landgerichts Grafenau;

5. Peter Zeiß, Söldner und Gemeindevorsteher zu Auggenbach, k. Landgerichts Mitterfels; und

6. Joseph Zeindl, Häusler zu Schwarzach im k. Landgerichte Mitterfels.

B.

Eine Vereins-Denkmünze in Gold und zwei in Silber für diejenigen Landwirthe im bayerischen Walde, welche im Laufe der drei letzten Jahre in den Gemarkungen, wo der Kleebau bisher nicht eingeführt war, den größten Umfang an Feldern zum Anbau des Klees ꝛc. verwendet haben.

1. Preis: Georg Liebl, Bauer zu Oberfreundorf, und Gemeindevorsteher von Degernbach, königl. Landgerichts Mitterfels.

Georg Liebl hat im Laufe der drei letzten Jahre in der Gemeindemarkung, wo der Kleebau bisher nicht eingeführt war, einen großen Theil seiner Felder — nämlich 29 Tagwerke — zum Anbaue des Klees mit sehr gutem Erfolge verwendet, und durch dieses sein Beispiel auch die übrigen Gemeindeglieder zum Kleebau aufgemuntert.

Der zweite und dritte Preis konnte wegen Mangel entsprechender Concurrenten nicht vertheilt werden, und es wurden daher diese zwei silbernen Vereinsdenkmünzen, wie bereits oben angeführt worden, zur Vermehrung der Preise sub §. II. lit. A. verwendet.

C.

Eine Vereinsdenkmünze in Gold für denjenigen Landwirth, welcher im Laufe der drei letzten Jahre den größten Umfang von Feldern zum Flachsbau verwendet hat.

Preis: Johann Utz, bürgerl. Gastgeber und Oekonomiebesitzer in Furth, k. Landgerichts Cham.

Johann Utz hat nachgewiesen, daß er in den letzten drei Jahren einen bedeutenden Umfang an Feldern zum Flachsbau verwendet, und in diesen Jahren 18¾ Schäffel Leinsamen ausgesäet hat.

Auch verdient derselbe hinsichtlich seiner Leistungen in anderen Zweigen der Landwirthschaft belobt zu werden.

Nicht minder verdienen öffentliches Lob:

Joseph Rabenbauer, Bauer zu Allersdorf, königl. Landgerichts Viechtach;

Ignatz Söldner, b. Bierbrauer und Oekonomiebesitzer in Straubing; und

Johann Pfeilschifter, Bauer zu Wieshof, königl. Landgerichts Cham.

D.

Eine goldene Vereinsdenkmünze für denjenigen Landwirth, welcher in den letzten drei Jahren den größten Umfang an Feldern zum Repsbau verwendet hat.

Dieser Preis wurde dem k. b. Appellationsgerichts-Direktor Herrn v. Reindel, Ritter des Civilverdienst-Ordens der bayer. Krone und Besitzer des Gutes Buchhof im k. Landgerichte Straubing, zuerkannt, welcher in den Jahren 1831, 1832 und 1833 23 Tagwerke Felder zum Repsbau verwendet, und unter den Bewerbern den größten Umfang an Feldern, welche zum Repsbau verwendet wurden, nachgewiesen hat.

Oeffentliches Lob verdient der b. Bierbrauer und Hofbesitzer Ignatz Söldner in Straubing.

(Fortsetzung folgt.)

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

80. Resultate der neuesten Versuche über die Seidenzucht im mittleren Frankreich. Aus einem Schreiben des Herrn Guérin vom 28. Julius 1833.

(Aus dem Recueil industriel. August 1833. S. 127. Uebersetzt im polytechnischen Journal.)

Auf dem Oekonomiegute des Bergeries, 5 Meilen von Paris, ist ein Flächenraum von 9 Tagwerken mit Maulbeerbäumen bepflanzt, welche als Hecken gezogen werden. Die ältesten dieser Bäumchen sind erst 7 Jahre alt, und man entblätterte deshalb in diesem Jahre auch nur 2/3 derselben, um damit eine Quantität Seidenraupen zu füttern, welche man aus 6 Unzen Eiern oder Samen ausfallen ließ. Die ganze Zucht dieser Raupen wurde von drei Kommissären der Ackerbaugesellschaft in Versailles beaufsichtigt.

Die von den Raupen verzehrten Blätter wogen ungereinigt 7130 Pfd. Die erhaltenen Cocons von der Ina oder chinesischen Raçe waren sehr schön weiß, und wogen, ohne jene zu rechnen, die zur Nachzucht bestimmt wurden, 536 Pfd., 27 Pfund syrische Cocons wurden eigens gewogen.

Man erhielt also aus 6 Unzen Eiern 600 Pfd. Cocons: ein Resultat, welches man in unseren südlichen Provinzen selten oder ausnahmsweise und bei gleicher Sorgfalt nur dann erreicht, wenn die Hitze im Mai nicht zu groß ist. Denn wenn die Hitze, welche nicht selten um die Mitte Mai's eintritt, bis in die Gemächer der Raupen eindringt, so werden die Raupen krank, man verliert einen guten Theil derselben, und die übrigen werden so schwach, daß sie bedeutend weniger Seide geben. Diese Krankheit kommt in dem Klima von Paris, wo das Thermometer eher unter, als über dem gehörigen Grade steht, nie vor. Künstliche Mittel zur Erhöhung der Temperatur haben wir genug; zur Verminderung der Hitze müßte man aber Eisgruben in der Nähe haben, aus denen man die kalte Luft je nach Bedarf in die Gemächer treten lassen könnte, und diese Eisgruben dürften nur an sehr großen Anstalten mit Vortheil unterhalten werden können. Das Heitz- und Lüftungssystem, welches man auf dem Bergeries befolgt, macht es möglich, daß man die Raupen immer in einer Atmosphäre halten kann, welche dem natürlichen Zustande so nahe als möglich kommt.

Auffallend ist gewiß die geringe Menge Maulbeerblätter, welche die Seidenraupen in diesem Jahre auf den Bergeries verbrauchten. Alle Schriftsteller sind darüber einig, daß man zur Fütterung der Raupen, die sich aus einer Unze Eier entwickeln, 15 bis 1800 Pfund Blätter brauche. Herr Camille Beauvais hätte hiernach bei seinen an den Bergeries angestellten Versuchen für seine 6 Unzen 9 bis 10,000 Pfd. brauchen müssen, während er doch nur 7130 Pfd. verfütterte, so daß also höchstens 1200 Pfd. Blätter auf eine Unze Eier kamen. Dieser Unterschied in dem Verbrauche an Blättern beruht auf mehreren Ursachen, und namentlich auf folgenden beiden:

1) In den südlichen Gegenden sind die Maulbeerbäume meistens sehr hoch, und daher stopfen die Leute, welche auf die Bäume steigen müssen, um die Blätter zu sammeln, zur Vermeidung des öftern Herab- und Hinaufsteigens so viel Blätter in die dazu bestimmten Säcke, als sie nur hineinbringen. In diesem Zustande bleiben die Blätter dann, bis die ganze Tagesärnte nach Hause geschafft wird; und hieraus folgt nothwendig, daß ein Theil der Blätter sich erhitzt und so zerquetscht wird, daß die Raupen dieselben nicht mehr fressen. Herr Beauvais hingegen zieht die Maulbeerbäume in Hecken; man braucht also nicht hinaufzusteigen, um die Blätter pflücken zu können, und die Raupen erhalten die Blätter so frisch, als wenn sie am Baume selbst fressen würden.

2) In Folge der starken Hitze und des starken Thaues in den südlichen Gegenden entstehen auf den Maulbeerblättern oft gelbe Flecken, welche man Rostflecken nennt. Diese Flecken bringen zwar den Seidenraupen keinen Schaden; die fleckigen Stellen werden aber auch von den Raupen nicht angegangen, so daß also auch hierdurch ein Theil der Blätter verloren geht. Auf den Maulbeerbäumen zu Bergeries und zu Honfleur wurden nie dergleichen Flecken beobachtet.

Die Seide, welche Herr Beauvais von seinen chinesischen Seidenraupen erhielt, war so schön weiß, daß er dieselbe, nachdem sie auf der Seidenmühle zugerichtet worden, im Jahre 1832 das Pfund von 15 Unzen um 51 Franken 25 Centimen an einen Seidenhändler zu Paris verkaufte, ein Preis, der höher ist, als man ihn für die südfranzösische und selbst für die italienische Seide bezahlt. Die Auslagen für Arbeitslohn, für das Pflücken der Blätter, für die Weiber, die in der Anstalt beschäftigt waren, für das Heitzen und andere Dinge, so wie die Kosten des Spinnens und des Zurichtens auf der Seidenmühle beliefen sich, zusammengenommen, nicht höher, als auf 600 Franken, so daß also 6 Tagwerke Landes (das Tagwerk zu 100 Ruthen und die Ruthe zu 20 Fuß) einen reinen Ertrag von mehr als 2400 Fr. abwarfen, indem die 600 Pfd. Cocons wenigstens 60 Pfund Seide gaben.

Diese Daten geben also neuerdings einen Beweis, daß es nicht leicht einen einträglicheren Kulturzweig gebe, als die Seidenzucht. Ich selbst, sagt Hr. Guérin, zog in diesem Jahre eine weit geringere Menge

Cocons, als Hr. Beauvais, weil ich keine so große Anzahl von Maulbeerbäumen besitze, und weil meine Bäumchen überdieß auch noch jünger sind. Ich brachte ihm im Julius 2000 Stück Cocons, um dieselben mit den seinigen vergleichen zu können. Wir nahmen eine gleiche Anzahl von seinen und von meinen Cocons und wogen dieselben ab; das Gewicht der meinigen war um so wenig größer, daß man beide Sorten Cocons füglich als gleich schwer betrachten konnte. Die Seide seiner Cocons war etwas weißer als jene der meinigen, weil seine Raupen von der chinesischen, die meinigen hingegen von der Race von Novi in Piemont abstammten, die bekanntlich eine weniger weiße Seide liefert.

Ich ließ 100 meiner Cocons vor meinen Augen abhaspeln, und ließ die abgehaspelte Seide dann von einem sehr gewandten Seidenhändler beurtheilen und schätzen. Er verglich sie mit der zu Alais im Departement du Gard gezogenen chinesischen Seide, wobei sich zeigte, daß die chinesische Seide vom Gard zwar etwas weißer, die meinige hingegen weit feiner und dabei doch eben so stark war. Es ist schon längst bekannt, daß die in nördlicher gelegenen Gegenden gezogene Seide nerviger und feiner ist, als jene, die in südlichen Ländern erzielt wird. Der Unterschied, welcher sich in diesem Falle ergab, war jedoch so bedeutend, daß er wahrscheinlich nur dem Umstande beizumessen seyn dürfte, daß meine Raupen großentheils mit Blättern des sogenannten vielstängeligen Maulbeerbaumes (Morus multicaulis) *) gefüttert worden. Diese Art von Maulbeerbaum ist nämlich der geeignetste zur Seidenraupenzucht, und die damit gefütterten Raupen

*) Der vielstängeliche oder philippinische Maulbeerbaum (Morus multicaulis oder Morus Perrotteti), welcher eigentlich aus China abstammt, und daselbst hauptsächlich zur Seidenraupenzucht verwendet wird, wurde bekanntlich vor längerer Zeit von dem berühmten Perrottet von den philippinischen Inseln nach Isle de France, Cayenne und nach Europa gebracht. Wir haben unseren Lesern schon einigemal Notizen über denselben mitgetheilt, und fügen hier gegenwärtig nur noch folgende Notiz über die verschiedenen Arten von Maulbeerbäumen bei, welche Hr. Noisette, dieser um die Kultur von ganz Europa so hochverdiente Mann, in seinen ausgedehnten Gärten und Baumschulen zu Paris, zieht. Diese Arten und Abarten sind nämlich:

1) Morus alba, der gewöhnliche weiße Maulbeerbaum.

2) Morus alba latifolia, der breitblätterige weiße Maulbeerbaum.

3) Morus alba hispanica, der spanische weiße Maulbeerbaum.

4) Morus alba macrophilla, der großblätterige weiße Maulbeerbaum.

Ich zog diese schöne Abart (sagt Herr Noisette im Journal des connaissances usuelles. Oktober 1833. S. 175) aus Samen, und halte sie für die vortheilhafteste von allen, da sie nicht blos sehr viel Futter giebt, sondern auch in dem Klima von Paris eine der stärksten von allen wird. Ihre Blätter stehen nämlich nur 1 1/2 bis 2 Zoll weit von einander entfernt, und sind 8 bis 9 Zoll lang und eben so breit; sie sind fest und werden von den Seidenraupen sehr gierig gefressen.

5) Morus alba laevigata, der glatte weiße Maulbeerbaum. Auch diese Abart, die ich gleichfalls aus Samen zog, gewährt sehr viele Vortheile. Die auf ihr und der vorhergehenden Abart gezogenen Seidenraupen lieferten eine sehr schöne gelbe Seide von ausgezeichneter Güte.

6) Morus alba heterophylla, der verschiedenblätterige weiße Maulbeerbaum, und

7) Morus alba laciniata, der weiße Maulbeerbaum mit zerschlitzten Blättern, treiben beide sehr kräftig, sind aber wenig gesucht.

8) Morus constantinopolitana, der konstantinopolitanische Maulbeerbaum. Er bleibt immer nur ein Strauch, ist gegen unser Klima empfindlich, und eignet sich daher, obschon die Raupen seine Blätter gerne fressen, nicht zum Seidenbaue.

9) Morus canadensis, der kanadische Maulbeerbaum.

10) Morus japonica, der japanische Maulbeerbaum. Ich brachte denselben vor 10 bis 12 Jahren aus England, und erhielt seither sehr schöne 1 bis 1 1/2 Zoll lange, schwarze Früchte von demselben. Seine Blätter sind groß und dunkelgrün; er ist aber gegen das Klima von Paris wenigstens eben so empfindlich, als der vielstängeliche Maulbeerbaum; besser gedeiht noch folgende Abart desselben:

11) Morus japonica ficifolia, der japanische Maulbeerbaum mit Feigenblättern.

12) Morus indica, der indische Maulbeerbaum. Ein kräftiger Baum, der das Klima von Paris sehr gut verträgt; mit großen, dunkelgrünen, glänzenden, etwas festen Blättern, ziemlich dicht stehenden Knospen und gerad stehenden Aesten. Ich habe bisher nur wenige Versuche über die Fütterung der Raupen mit Blättern dieser Abart gemacht; glaube aber, daß dieselbe noch zu sehr interessanten Versuchen führen dürfte.

13) Morus lucida, der glänzende Maulbeerbaum. Er stammt gleichfalls aus China, und man sagt, daß sich die Seidenraupen auf ihm festsetzen, und ihre ganze Arbeit auf ihm vollenden. Der Baum sieht sehr schön aus; seine Aeste sind zarter, als an dem japanischen Maulbeerbaume. Seine glatten, glänzenden und rauschenden Blätter sind beinahe noch einmal so groß, als jene des gewöhnlichen Maulbeerbaumes. Ich habe gefunden, daß die Seidenraupen die Blätter dieser Art allen übrigen vorziehen, und dabei eine sehr feine, feste, goldgelbe Seide geben.

geben eine Seide von solcher Güte, wie sie bisher im Handel noch nicht vorkam. Der vielstängelige Maulbeerbaum ist um so schätzenswerther, als er sich mit größter Leichtigkeit durch Sticklinge bis ins Unendliche vermehren läßt.

---

14) Morus multicaulis, der vielstängelige Maulbeerbaum.

15) Morus nigra, der schwarze Maulbeerbaum. Er findet sich häufig in unseren Gärten, giebt aber eine mittelmäßige Seide.

16) Morus populifolia, der pappelblätterige oder tartarische Maulbeerbaum. Ein großer Baum mit zarten, graulichen Aesten, rundlichen, flachen, glänzenden, nicht sehr fleischigen, blaßgrünen Blättern von der Größe der Blätter der gewöhnlichen Schwarzpappel. Er treibt bei Zeiten, und zieht im Herbste frühzeitig ein, so daß er sich hauptsächlich für kalte Klimate eignen dürfte. Ich hatte noch keine Gelegenheit, Versuche über die Fütterung der Raupen mit diesen Blättern, die leider klein sind, anzustellen.

17) Morus sinensis, der chinesische Maulbeerbaum. Dieser Baum, den ich aus England zurückbrachte, scheint dem kanadischen Maulbeerbaume sehr ähnlich; er ist sehr kräftig, seine Blätter sind groß, fühlen sich aber etwas rauh an. Die Seidenraupen fressen die Blätter gerne, die damit gezogene Seide schien mir aber etwas grob und sehr gelb.

18) Morus tinctoria, der färbende Maulbeerbaum. Man verwendet dessen Rinde und dessen Wurzel in China und auch in Europa zum Gelbfärben. Er hält unser Klima sehr gut aus; seine Blätter stehen weit von einander entfernt, sind beinahe rund, blaßgrün, und über 5 Zoll breit. Nie sah ich, daß die jungen Triebe vom Froste gelitten hatten. Die mit diesen Blättern gezogene Seide hat eine schöne gelbe Farbe, ist aber nicht von erster Feinheit.

19) Broussonetia papyrifera, der Papier-Maulbeerbaum.

20) Broussonetia papyrifera cucullata, eine Abart der vorhergehenden. Die Seidenraupen fressen wohl beide; die bei dieser Fütterung gewonnene Seide ist aber nur von mittelmäßiger Güte.

21) Macloura aurantiaca; dieser nordamerikanische Baum verträgt unser Klima sehr gut, und giebt nicht nur ein sehr gutes Färbemittel, sondern auch vortreffliche und wahrhaft undurchdringliche Hecken. Die Seidenraupen fressen seine glänzenden, rauschenden Blätter sehr gern, und ziehen sie manchmal sogar den Maulbeerblättern vor. Sie spinnen bei dieser Nahrung eine schöne hellgelbe Seide, deren Faden mir ziemlich fein und gut zu seyn schien. Die Macloura läßt sich sowohl durch Wurzelbrut, als durch Stecklinge leicht vermehren.

Anhang.

Wir erlauben uns diesem interessanten Documente über die Verbreitung und die Erfolge des Seidenbaues in den nördlicheren Gegenden Frankreichs folgende Bemerkungen eines Korrespondenten des Journal des connaissances usuelles beizufügen, und glauben uns um so mehr hiezu berechtigt, als man in unserem lieben Deutschland noch immer gewohnt ist, auf die Worte und Versuche des Auslandes ein größeres Gewicht zu legen, als auf die wiederholten Ermahnungen und die jahrelangen Beobachtungen unserer Landsleute.

Ich sah den vielstängeligen Maulbeerbaum, sagt Hr. C. D. J. N., zum erstenmale vor 10 Jahren bei einem Baumschuleninhaber zu Montpellier. Die Stämmchen waren zwei Jahre alt und einen Daumen dick; die Blätter derselben zeichneten sich durch ihre Größe aus; denn die meisten waren an 20 Zoll lang und 16 bis 18 Zoll breit; sie waren überdieß so weich und biegsam, daß man sie wie ein Schnupftuch nach allen Richtungen zusammenlegen, in den Sack stecken und wieder ausbiegen konnte, ohne daß sie dadurch merklich zerknittert wurden. Ich kaufte mir sechs solche Stämmchen, die ich wegen ihrer damaligen Seltenheit theuer zahlen mußte, und pflanzte sie in ein Erdreich, welches zwar nicht so gut war, wie jenes der Baumschule, in welchem aber doch Reben, Feigen u. dgl. sehr gut gedeihen. Meine Bäumchen sind nun 10 Jahre alt, blieben aber trotz aller Sorgfalt, die ich auf sie verwendete, hinter den sogenannten Rosen-Maulbeerbäumen zurück, die ich zugleich mit ihnen pflanzte; sie geben dem Gewichte nach nicht so viel Blätter, als die weißen Maulbeerbäume; ihre Blätter sind nur mehr 6 bis 7 Zoll lang, werden wegen ihrer Zartheit von dem Winde leicht zerrissen, und sind dem Stiche einer Fliege ausgesetzt, welche ich mehrmalen auch auf den Pfirsichblättern beobachtete, und welche ein Zusammenrunzeln der Blätter bewirken.

Außerdem hat der vielstängelige Maulbeerbaum auch noch den Fehler, daß er 10 bis 14 Tage früher in Saft tritt, als der gewöhnliche Maulbeerbaum, und daß er folglich den Frühlingsfrösten sehr ausgesetzt ist. In den 8 Jahren, während welcher ich ihn ziehe, sind mir die ersten Triebe dreimal erfroren, so daß die Bäume wie abgestorben aussahen, und erst nach 20 Tagen wieder kräftig austrieben.

Ich zog beiläufig 2000 Seidenraupen, welche ich bis zur dritten Häutung mit Blättern des Rosen-Maulbeerbaumes und dann mit Blättern des vielstängeligen Maulbeerbaumes fütterte. Die Aenderung der Nahrung schadete den Raupen nicht, sowohl die vierte Häutung als das Einspinnen verlief ohne alle Nachtheile, und ich erhielt eine große Menge schöner Cocons, die zwar im Vergleiche mit den Cocons der Raupen, die mit gewöhnlichen Maulbeerblättern gefüttert worden waren,

etwas weniger hart schienen, dafür aber ein schöneres und glänzenderes Weiß hatten. Was das Gewicht betrifft, so giengen von den gewöhnligen Cocons 500, von den mit den Blättern des vielstängeligen Maulbeerbaumes erzielten Cocons aber 531 auf den Kilogramm.

Es läßt sich nicht läugnen, daß die Seidenraupen die Blätter des vielstängeligen Maulbeerbaumes lieber fressen, und doch ergeben sich bei diesen mehr Abfälle. Wahrscheinlich beruht dieß auf demselben Grunde, nach welchem die äußersten Blätter aller Maulbeerbaumsorten den Beobachtungen Dandolo's zu Folge mehr Abfälle liefern, und dieser Grund ist, daß die zarten und biegsamen Blätter den Freßwerkzeugen der Raupen mehr nachgeben und denselben entwischen.

Ich glaube daher, daß die besseren bekannten Abarten des weißen Maulbeerbaumes dem vielstängeligen vorzuziehen seyn dürften, und zwar, weil die Bäume stärker werden, und mit schlechterem Boden vorlieb nehmen; weil die Blätter später ausschlagen, dem Winde besser widerstehen, und dichter stehen, so daß diese Bäume im Ganzen mehr Blätter geben; weil die Blätter des vielstängeligen Maulbeerbaumes auf schlechterem Boden kaum größer sind, und mehr von Insekten angegriffen werden. Ich bin übrigens weit entfernt, dem vielstängeligen Maulbeerbaume seine guten Eigenschaften streitig zu machen; er läßt sich nämlich außerordentlich leicht vermehren, und wenn es richtig ist, daß die mit seinen Blättern gefütterten Raupen eine schönere und feinere Seide spinnen, so dürften die oben erwähnten Nachtheile wohl durch diese Vortheile aufgewogen werden. Da derselbe übrigens nicht sehr groß zu werden scheint, so dürfte es vielleicht am besten seyn, ihn in Hecken zu ziehen.

Ich erlaube mir schließlich noch einige Bemerkungen über die heurige Seidenärnte im Departement de l'Hérault beizufügen. Der vortreffliche Frühling, die ausgezeichnete Güte der Maulbeerblätter, die bei der geringen Menge des gefallenen Regens alle zur Fütterung wünschenswerthen Eigenschaften besaßen, ließen die beste und reichste Aernte erwarten. Die Raupen durchlebten auch wirklich die vier ersten Perioden ihres Lebens beinahe ohne alle Krankheiten, als gerade um jene Zeit, um welche sie sich einspinnen sollten, gegen Ende Mai's, die Hitze bis auf 23 und 24° R. stieg. Hierdurch wurden die Thiere so schwach und so ermattet, daß sie nicht Kraft genug besaßen, an den Heidenbüscheln emporzukriechen, und daß selbst viele von denen, die ihre Cocons zu spinnen begonnen hatten, zu Grunde giengen, ehe sie dieselben vollendet hatten. Leider ereignet sich dieser Fall in unsern südlichern Gegenden nicht selten; denn gewöhnlich kommt um diese Zeit entweder eine stärkere Hitze oder jener warme, feuchte Südwind, der Menschen und Thiere so sehr ermattet, und bei welchem die Seidenraupen in Masse zu Grunde gehen, da alle Ventilatoren in einem solchen Falle keine trocknere und kühlere Luft schaffen. Aus diesem Grunde gedeiht die Seidenzucht in den Cevennen und im Vivarais besser, als im südlichen Frankreich, als an den Küsten Piemont's und als in den tiefliegenden Gegenden Italiens, und es ist gewiß, daß die Seidenzucht in allen kälteren und höher gelegenen Gegenden, wenn nur der Maulbeerbaum daselbst noch gedeiht, mit mehr Vortheil betrieben werden kann, als in den südlicheren und heißeren Ländern. Man kann sich leicht aus dem Winter einen künstlichen Frühling schaffen, unmöglich aber ist es aus Hundstagen Frühlingstage zu machen.

Nach Dandolo, Bonafous und Pitaro soll man bei einer zweckmäßigen Behandlung der Seidenzucht aus einer Unze Eier 120 Pfd. Cocons erziehen; im Département de l'Hérault erhält man nie über 90 Pfd. Ich selbst erhielt kein besseres Resultat, obschon ich ganz nach Dandolo's Vorschriften verfuhr. Uebrigens muß ich gestehen, daß unsere Seidenzüchter meistens sehr unwissend sind, und daß man bei uns beinahe gar keine gehörig eingerichteten und zur Seidenzucht tauglichen Gebäude trifft. Gewöhnlich verwendet man die Boden hierzu, die sich unmittelbar unter dem Ziegeldache befinden, und auf denen im Sommer eine unerträgliche Hitze herrscht! Weit besser macht man es in den Cevennen, wo man die Schafställe, die um diese Zeit leer sind, zur Seidenraupenzucht verwendet.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

---

81. Ueber den Priener Viehmarkt.

Prien, ein Dorf am westlichen Rande des bayerischen Meeres (Chiemsee genannt, nach allgemeinem Wunsche bald ein lieblicher Archipel) mit einem gräfl. v. Preisingischen Herrschaftsgerichte besetzt, hielt Markt am St. Andrätage (30. November) abhin.

Der bedeutendste Verkehr machte sich da sonst mit Hornvieh aus dem nahen Tyrol. Die Unterländer aus den Landgerichten Mühldorf, Oettingen rc. suchen da ihre schwachen Viehraçen mit einem stärkeren Schlage zu erfrischen; dieses Mal wurde ihre Hoffnung vereitelt, weil in Tyrol die Lungen- und Klauenseuche unter dem Hornvieh wüthet, und alldort alle Viehkrankheiten durch abergläubische Pfuscher, wie bei uns meistens, behandelt werden.

Zwei Fragen dringen sich hier dem Patrioten auf:

1. Was brauchen wir gerade mit Tyrolervieh den Priener Markt zu besetzen, da in diesen schönen Gegenden sowohl die Alpenviehzucht, als die des Ebenlandes betrieben werden könnte?

2. Warum erscheint die unheilvolle Thätigkeit der elenden Pfuscher so auffallend und schrecklich — gegen die segenvollen Wirkungen der rationellen Heilkunde — auch unter uns — heut zu Tage noch? — denn ungehindert brechen die Folgen des heurigen Regen-Sommers unter den Händen von Quacksalbern in allen Formen von Seuchen in unserer Mitte aus!

Die Antwort

ad 1. kann jeder Anwohner kurz geben: Der Durchmesser des Chiemsees, sammt seinen pestilenzischen Filzen und Mösern, beträgt zehn, folglich der Umkreis wenigstens dreißig Stunden! Dieß ist der Futterplatz, die Pflegmutter unserer Viehzucht für die ganze Umgegend. Selbst das Kalb bringt die Keime aller Epizootien mit aus dem Mutterleibe. Woher könnte da gesundes Blut, Nerven- und Muskelkraft im Körperbau entstehen? Es ist dieß ja seit Jahrhunderten die Kolonie im Lazareth angelegt; darum schleppen die Tyroler von diesem Markte gewöhnlich nach Tausenden weg; auf die Märkte im Pinzgau, wie nach Salfeld, Zellersee, trägt und führt man ihnen nach Hunderttausenden zu.

ad 2. Seit Entstehung der Veterinärschule scheint das schwarze Reich der Pfuscherei erst zum neuen Leben und zur Kraft, wie die Pflanze durch den Sturm, zu erwachsen.

Was das „opportet dari haereses“ der Hierarchie, das „opportet turbare rempublicam“ den Freistaaten leistete, das sind die Pfuscher für die Schule und für die Landwirthe. Die mühsam gebildeten Aerzte hungern und müßen andere Handwerke lernen, wie weiland die Schullehrer, um sich und die Ihrigen zu retten!

Aber durch den Abbruch der normamäßigen schmalen Diäten bis auf $^1/_3$, für rühmlich behandelte, Gefahr drohende Seuchen, verhungern sie vollends, oder laufen verzweifelnd und ihre für dieses Metier verlornen Jahre bereuend, einer lohnenden Gegend zu.

S. S.
Ein Vereinsmitglied,
kein Thierarzt.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

82. Georg Zinker's Anleitung zur praktischen Obstkultur in allen ihren Zweigen betr.

Im August l. J. erschien in den Intelligenz- und in anderen öffentlichen Blättern eine Subscriptions-Einladung auf das Werk, welches ich unter obigem Titel herauszugeben gesonnen bin.

Die bereits eingesendete bedeutende Anzahl der Titl. Subscribenten bürgt für das sichere Erscheinen des Werkes.

Die wohlwollende Begünstigung vieler hohen Behörden, und vorzüglich das freundschaftliche Bemühen jener Herren Studierenden an der Hochschule, welche meinem praktischen Unterrichte beiwohnten, bewirkten den so schnellen Anwuchs der Titl. Subscribenten, wofür ich hiemit meinen öffentlichen Dank auszusprechen mich verpflichtet fühle.

Nachdem indeßen von den verehrlichen Einsendern der Subscriptionslisten vielseitig der Wunsch geäußert wurde, daß der Subscriptions-Termin verlängert werden möchte, da ihnen erst kürzlich die Einladung zur Subscription zu Handen gekommen, und es ihnen daher unmöglich geworden sey, alle ihre Bekannten zur Subscription einzuladen; da auch ferner mehrmal die Frage über den Inhalt des Werkes gestellt wurde, so finde ich mich veranlaßt, Folgendes zur öffentlichen Kenntniß zu bringen:

Um den vielseitigen, gutgemeinten Aufforderungen zu entsprechen, wird der Subscriptions-Termin bis zum November 1834 verlängert. Die Bedingnisse bleiben dieselben, wie sie in der früheren Subscriptions-Einladung enthalten sind, nämlich:

„Das Ganze erscheint in vier Lieferungen. Jede Lieferung, gr. 8., auf schönem, weißen Druckpapier, broschirt, 4 — 5 Bogen stark, zu 18 kr. Bezahlt wird beim Empfang der Lieferungen, oder des ganzen Werkes. Die Titl. Subscribenten-Sammler erhalten das 7te Exemplar gratis ꝛc.“

Was den Inhalt des Werkes betrifft, kann ich der Kürze wegen nur die Versicherung niederlegen, daß Alles, was zur praktischen Obstkultur nothwendig und nützlich seyn kann, in dem Buche enthalten seyn wird, und zwar, so viel es die Deutlichkeit und Verständlichkeit erlaubt, in möglichster Kürze, da es nicht möglich wäre, alle Zweige der Obstkultur auf einem Raume von 20 Druckbogen ausführlich abzuhandeln. — Es werden indeßen, der Ankündigung gemäß, viele bisher noch unbekannte, auf praktische Erfahrung gegründete Vortheile gelehrt werden. — So wird unter anderem gezeigt, wie man auch in den schlimmsten örtlichen und klimatischen Verhältnissen gesunde, dauerhafte Obstbäume von guten Sorten erziehen kann, wo es nach dem gewöhnlichen Verfahren nicht möglich seyn würde.

Die durch meine Subscriptions-Einladung veranlaßte Anmerkung im landwirthschaftlichen Wochenblatte Nr. 47., München den 20. August 1833, mag bezeugen, daß nur die Emporbringung der Obstkultur die Triebfeder zur Herausgabe dieses Werkes sey.

Diese Anmerkung lautet wörtlich:

„Dem General-Comitè des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern ist es auch bekannt, daß Herr

Zinker seit fünf Jahren jährlich Unterricht in der Obstkultur und zwar unentgeltlich ertheilte, alles in seinem Garten in Gegenwart von 50 bis 60 Zuhörern praktisch zeigte, und dadurch besonders zur Emporbringung der Obstbaumzucht in Bayern wirkte, indem die Zuhörer meistens Studierende an der hiesigen Hochschule waren, und ihrem Lehrer stets großes Lob ertheilten."

Bogenhausen, im Dezember 1833.

G. Zinker.

Münchner Getreid-Schranne am 18. Januar 1834.

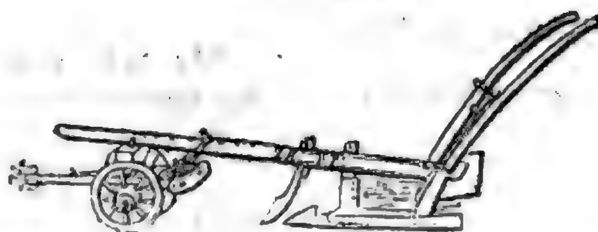
	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	233	1864	2097	1886	211	11	44	10	53	10	6	—	—	—	16
Roggen . .	55	622	677	633	44	7	26	7	1	6	42	—	—	—	5
Gerste . . .	718	2307	3085	2553	532	6	35	6	9	5	54	—	—	—	5
Haber . . .	43	989	1032	879	159	4	21	4	10	4	—	—	—	—	5

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 29. Dezember bis 4. Januar 1834.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	4	10	42	—	—	6	55	5	11	3	40
Amberg . . .	4	8	45	—	—	6	37	5	45	3	57
Ansbach . .	31	8	47	8	30	6	32	5	58	3	48
	4	8	45	9	32	6	43	5	54	3	59
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	3	10	7	9	24	7	15	5	53	3	52
Baireuth . . .	4	10	24	—	—	8	9	6	30	4	51
Dinkelsbühl . .	31	10	19	10	19	7	20	5	19	3	33
Erding . . .	2	9	45	—	—	6	24	5	—	3	40
Ingolstadt . . .	4	8	34	—	—	5	59	4	25	3	29
Kempten . . .	2	—	—	13	5	9	13	6	58	4	14
Landsberg . . .	4	—	—	10	47	7	42	6	5	3	47
Landshut . . .	3	9	15	—	—	6	7	4	37	3	52
Lauingen . . .	4	8	30	9	23	7	4	5	36	3	29
Memmingen . .	31	—	—	11	51	8	—	7	6	4	4
München	4	11	35	—	—	7	29	6	30	4	28
Murnau	4	—	—	13	—	8	36	6	—	4	12
Neuötting . . .	31	9	43	—	—	6	22	4	18	3	15
Nördlingen . .	4	—	—	10	18	7	35	5	29	3	24
Nürnberg . . .	4	9	22	—	—	6	54	6	12	4	10
Passau	31	9	—	—	—	—	—	5	30	3	30
Regensburg . .	4	8	54	—	—	6	34	4	50	3	50
Rosenheim . . .	4	10	30	—	—	7	3	5	20	3	24
Speyer . . .	31	—	—	—	—	7	33	5	47	4	58
Straubing . .	4	8	—	—	—	5	45	3	54	4	—
Traunstein . .	4	10	48	—	—	7	—	5	24	3	48
Vilshofen . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Weilheim . . .	2	13	14	13	14	8	7	6	23	4	9
Weißenburg . .	4	8	—	—	—	6	40	4	53	3	37
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 18. den 28. Januar 1834.



Wochenblatt
des
landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Die Seidenzucht in Bayern betreffend. — Die Feier des Landwirthschaftsfestes im Unterdonaukreise für das Jahr 1833 betr. (Fortsetzung.) — Bestimmung des Wollwerthes durch die Wage. — Fischerordnung für den Wallersee rc. — Anzeige über den neuerlich angestellten Versuch, auf den dichtwolligen Negretti-Raçe-Schafen die Wolle zwei Jahre wachsen zu lassen.

Angelegenheiten des Vereins.

83. Die Seidenzucht in Bayern betr.

Alle jene Individuen, welche Maulbeerbaum-Samen erhalten haben, und aus ihren Plantagen Bäume und Sämmlinge abgeben wollen und können, ohne für die Zukunft Mangel an hinreichendem Futter für ihre Raupenzucht zu haben, werden ersucht, über die Anzahl, die sie abgeben können, und über das Alter der Bäume, so wie über die Preise Anzeige an die unterzeichnete Deputation zu erstatten.

München, den 12. Jäner 1834.

Die
Deputation des General-Comité des landw. Vereins für den Seidenbau in Bayern.

von Hazzi.

Weyser.

84. Die Feier des Landwirthschaftsfestes im Unterdonaukreise für das Jahr 1833 betr.

(Fortsetzung.)

III.

Zur Aufmunterung der Viehzucht.

1.

Für die besten vierjährigen Zuchthengste.

Eine goldene Vereinsmünze und eine Fahne.

1. Preis: Jos. Loichinger, b. Bierbrauer und Oekonomiebesitzer in Straubing.

Eine silberne Vereinsmünze, zwei Thaler und eine Fahne.

2. Preis: Jos. Buchner, Bauer von Alburg, k. Landgerichts Straubing.

Eine silberne Vereinsmünze, ein neuer Thaler und Fahne.

3. Preis: Max Bachmaier, b. Bierbrauer von Pleinting, k. Landgerichts Vilshofen.

2.

Für die besten vierjährigen Zuchtstuten.

Gleiche Preise, wie bei den Zuchthengsten.

1. Preis: Michael Stegbauer, Bauer am Lehnachhof, Landgerichts Mitterfels.

2. Preis: Georg Ammer, Bauer von Kay, k. Landgerichts Straubing.

3. Preis: Joseph Maier, Bauer von Geltolfing, k. Landgerichts Straubing.

3.

Für die besten zweijährigen Zuchtstiere.

Eine Vereinsmünze in Silber, nebst 6 neuen Thalern und Fahne.

1. Preis: Ignatz Söldner, b. Bierbrauer und Oekonomiebesitzer in Straubing.

Eine silberne Vereinsmünze, nebst 3 neuen Thalern und einer Fahne.

2. Preis: Der k. b. Appellationsgerichts-Direktor Herr v. Reindel, Ritter des C. V. Ordens der bayer. Krone, und Besitzer des Gutes Buchhof.

Eine silberne Vereinsmünze nebst einem neuen Thaler und Fahne.

3. Preis: Johann Paul Schneider, b. Essigfabrikant und Oekonomiegutsbesitzer in Straubing.

4.

Für die besten Zuchtkühe mit dem ersten Kalbe.

Eine Vereinsmünze in Silber mit 3 neuen Thalern und einer Fahne.

1. Preis: Johann Paul Schneider, b. Essigfabrikant und Oekonomiegutsbesitzer in Straubing.

Eine Vereinsmünze in Silber mit einem neuen Thaler und Fahne.

2. Preis: Der k. b. Appellationsgerichts-Direktor Herr v. Reindel, Ritter des C. V. Ordens der bayer. Krone und Besitzer des Gutes Buchhof.

Eine silberne Vereinsmünze nebst einer Fahne.

3. Preis: Obiger Joh. Paul Schneider.

5.

Für die besten und feinwolligsten Zuchtwidder.

Eine silberne Vereinsmünze nebst 2 neuen Thalern.

1. Preis: Benno Metzner, Bauer von Piechl, Landgerichts Landau.

Eine silberne Vereinsmünze und ein neuer Thaler.

2. Preis: Sebastian Ittlinger, Hofsbesitzer in der Altstadt Straubing.

Eine Vereinsmünze von Silber.

3. Preis: Joseph Gierl, Bauer von Gollau, Landgerichts Straubing.

6.

Für den schönsten Schweinsbären.

Eine silberne Vereinsmünze.

Preis: Jos. Krieger, Hofbesitzer von der Altstadt Straubing.

7.

Für das schönste Mutterschwein.

Eine silberne Vereinsmünze.

Dieser Preis blieb wegen Mangel an Concurrenten unvertheilt; die in dem Programm hier weiters ausgesetzten zwei neuen Thaler wurden aber zur Vermehrung der Preise ad §. I. Lit. A. et C. verwendet.

IV.

Für die Bienenzucht.

1. Preis: Eine Vereins-Denkmünze in Silber, nebst zwei nützlichen Büchern: Georg Bichlmaier, Häusler zu Furth, wegen des Besitzes von 20 gut erhaltenen Bienenstöcken.

2. Preis: Eine silberne Vereinsdenkmünze, der k. Appellationsgerichts-Direktor ic. Herr von Reindel, in Straubing, welcher 10 Bienenstöcke, die sich alle in dem besten Zustande befinden, besitzt.

Oeffentliches Lob verdienen Joh. Stadler, Müller zu Pörndorf, und Joh. Pfeilschifter, Bauer von Wiesbof aus dem Landgerichte Cham, welche beide schon in den früheren Jahren wegen der Bienenzucht ausgezeichnet worden sind.

V.

Die Obstbaumzucht betreffend.

A.

Drei Vereins-Denkmünzen in Silber für diejenigen Landwirthe, welche in den jüngst verflossenen drei Jahren die meisten Obstbäume zweckmäßig erzogen, veredelt, mit Erfolg angepflanzt, und gut unterhalten haben, so, daß sich über das Gedeihen derselben legal ausgewiesen werden kann.

1. Preis: Sebastian Hölldobler, Bauer zu Hienling, k. Landgerichts Simbach.

Hölldobler besitzt seit 9 Jahren eine Baumschule von 1½ Tagw. Flächeninhalt, worin gegenwärtig 14000, und darunter 1 bis 5jährige Obstbäume stehen. In den drei letzten Jahren hat er 6000 Obstbäume gepflanzt, und hievon 2000 Stücke mit dem besten Erfolge veredelt.

2. Preis: Georg Bürgl, b. Schuhmacher und Oekonom in Bogen.

Derselbe besitzt seit zehn Jahren einen kultivirten Grund zu 19 Tagwerken, welchen er größtentheils zur Obstbaumzucht verwendet, und worauf 2800 hochstämmige Bäume vom schönsten Wuchse stehen.

Die Baumschulen von den 3 letzten Jahren zählen 4000 Stück okulirte, bereits zum Versetzen geeignete Bäumchen, und von den hochstämmigen wurden 1200 wirklich versetzt.

Im vorigen Jahre hat Bürgl ein über zwei Tagwerk haltendes Feld ganz zur Obstbaumzucht verwendet, und hieraus 54000 Sämmlinge erzielt, welche im heurigen Frühjahre versetzt wurden, und von denen bereits viele wegen ihres üppigen Wuchses zur Veredlung geeignet sind. Im heurigen Jahre allein hat Bürgl 2000 Bäume veredelt.

3. Preis: Michael Schollerer, Bauer am Kagerhof, k. Landgerichts Kötzting.

Schollerer kultivirte im Jahre 1830 ½ Tagw. öden Grundes, legte darauf im Jahre 1831 eine Baumschule an, versetzte darin 1000 Stücke Wildlinge, welche er in einer früher errichteten Baumschule gebaut hatte, und veredelte solche im heurigen Jahre mit so gutem Erfolge, daß alle 1000 Stämme trefflich gewachsen sind, und ein dauerhaftes Daseyn versprechen.

Von den übrigen Concurrenten verdienen öffentlich belobt zu werden:

Georg Zellner, Oekonomiebesitzer von Bärmannsried, und Lorenz Kraus, Oekonomiebesitzer von Vorderdietsberg, beide aus dem k. Landgerichte Viechtach.

B.

Sechs Preise, jeder in zwei neuen Thalern bestehend, für diejenigen Wegmacher ausgesetzt, welche sich durch sorgfältige Aufsicht auf Erhaltung der Vizinalstraßen ausgezeichnet haben.

Von diesen Preisen konnte nur Einer zur Vertheilung gebracht werden, und solchen erhielt

Mathias Schnek, Wegmacher von Rain, Patrimonialgerichts gleichen Namens, welcher nachgewiesen hatte, daß er sich um die Erhaltung der Straßenallee an der Straubinger-Regensburgerstraße durch Anbindung der Bäume sehr bemüht, und durch fleißige Aufsicht und schnelle Anzeige allenfallsiger Abgänge an Schutzstangen sehr verdient gemacht habe.

C.

Zwei silberne Medaillen für diejenigen Lehrer, welche zur Anlegung von Alleen am meisten mitgewirkt haben.

1. Preis: Jos. Ueberreiter, Lehrer zu Preying, k. Landgerichts Grafenau.

Lehrer Ueberreiter hat im heurigen Frühjahre an der Grafenauer Straße in einer Strecke von 1½ Stunden die Stellen abgestorbener und kränkelnder Alleebäume mit 50 neuen und gesunden Bäumen besetzt, und an den übrigen das zum schnellen Wachsthum Erspriesliche mit möglichstem Fleiße besorgt.

2. Preis: Michael Vornehm, Lehrer von Heinning, k. Landgerichts Passau, welcher nachgewiesen hat, daß er eine Straßenallee mit circa 155 Birnen- und Aepfelbäumen ausbesserte, mit Stecken versah, die übrigen aber beschnitt und befestigte.

D.

Endlich drei silberne Medaillen für den Unterricht der Feiertagsschüler in besonderen Stunden in der Obstbaumzucht, Kleebau u. s. w.

1. Preis: Johann Wagner, Lehrer zu Schweinfurt, k. Landgerichts Straubing.

Dieser Lehrer ertheilte den Feiertags- und auch den Werktagsschülern höherer Klasse in besonderen Stunden Unterricht in der Obstbaumzucht und über die Vortheile zu landwirthschaftlichen Verbesserungen nach von Hazzi's Katechismus; auch bewerkstelligte er die Kultur eines öden Grundes zu ½ Tagw., und die Umschaffung desselben zu einer Baumschule.

2. Preis: Martin Brandner, Lehrer zu Mitterfels.

Brandner gab den Feiertagsschülern in eigenen Stunden Anleitung zur Obstbaumzucht, zum Kleebau, zur künstlichen und vortheilhaften Bereitung des Düngers und zur Verbesserung der Landwirthschaft überhaupt, und es ist ihm auch gelungen, die Vortheile der landwirthschaftlichen Verbesserungen den Schülern klar und deutlich darzustellen.

3. Preis: Anton Ernest Kurz, Schulverweser zu Schaibing, Landgerichts Wegscheid.

Gleich den vorgenannten Preisträgern hat sich auch Schulverweser Kurz in Ertheilung fleißigen Unterrichtes der Schuljugend in der Obstbaumzucht und Landwirthschaft ausgezeichnet.

Oeffentliches Lob verdienen:

Franz Paul Kopp, Lehrer zu Bogenberg, welcher schon im Jahre 1832 mit der silbernen Medaille belohnt wurde.

Michael Gräßl, Lehrer zu Haibühl, k. Landgerichts Kötzting, und

Michael Bernstetter, Schulverweser zu Saulburg im k. Landgerichte Mitterfels.

(Schluß folgt.)

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

85. Bestimmung des Wollwerthes durch die Wage. Eine neue Erfindung des Mechanikus Trebsdorf in Torgau.

Wie die Qualität beim Getreide durch das Wiegen vermittelt wird, so wird die Qualität der Schafwolle auf eine ähnliche Weise durch die Wage oder das Maß ermittelt.

Das Gewicht von einem Zentner Wolle bleibt sich stets gleich, nicht aber die Menge, welche nöthig war, um einen Zentner zu erhalten; denn ein Haufen Wolle, der einen Zentner wiegt, ist, dem Volumen nach, oft weit größer, als ein anderer von gleichem Gewichte. Eine Wolle wiegt schwerer oder leichter nach dem Verhältniß des in ihr enthaltenen Fettes, der Feuchtigkeit, oder des feinen Sandes, welche Ingredienzien alle schwerer, als die Wolle selbst sind.

Auch die Eigenthümlichkeiten einer Wolle, ihre größere oder geringere Federkraft, die z. B. bei der Lammwolle und kranken Bließen sehr unbedeutend ist, vermindern oder vermehren die Gewichthaltigkeit. Je mehr also ein gegebenes Gewicht Wollmasse hat, um so größer muß ihre Ergiebigkeit in der Fabrikation seyn.

Zu dieser Untersuchung ist der Ihnen in der letzten Sitzung des Gewerbe- und Kunstvereins vorgezeigte Apparat sehr zweckdienlich, den man ein Wollmaß nennen könnte, und welches, durch einen Druck von 24 Pfund auf 2 Loth Wolle, an einer Scala die Messungsgrade anzeigt.

Die Gewichtsvermessung einer Sorte Wolle, welche nach der Fabrikwäsche 28 Grad wog, gab, in kaltem Wasser gewaschen, blos 20 Grad; die erstere würde folglich in gereinigtem Zustande gegen 40 pCt. mehr werth, als die letztere seyn ꝛc.

Obgleich sich an diesem Wollmaße noch manche Verbesserungen anbringen lassen, so gebührt doch dem Erfinder der wärmste Dank, da er uns die Ausführbarkeit eines Apparats geliefert hat, welcher schon längst von Wollproduzenten, Fabrikanten und Wollhändlern gewünscht wurde.

Unsere sächsischen Schäfereien lieferten in diesem Jahre solche schöne, kräftige Kammwollen, daß

die erste Sorte mit 124 Thlr.
— zweite — — 112 —
— dritte — — 100 —

von einigen verkauft wurde, die man noch im Monat Mai zu 93 Thlr., 82 Thlr. und 70 Thlr. kaufen konnte.

Sie wird anhaltend gesucht, und verspricht auch für nächstes Jahr reichlichen Gewinn, da sich die Kammwollspinnereien, so wie der Begehr nach feinen, glatten Stoffen vermehren. *)

B. H. den 11. Sept. 1833.

Max. Speck von Sternburg.

*) Wir müssen es mit großem Danke anerkennen, daß der sachverständige Herr Verf. der vorstehenden, zeitgemäßen Mittheilung sich beeilt, in der Sache neu Errungenes gefälligst zur öffentlichen Kenntniß zu bringen, und so das schnellere Fortschreiten in der Industrie bestmöglichst fördert. Möchte er nur mehr Nachahmer finden! D. H.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

86. Fischerordnung für den Wallersee, königl. Landgerichts und Rentamts Tölz.

Nachdem für nothwendig erachtet worden, die Bekanntmachung der für den Wallersee bestehenden Fischerei-Ordnung *) zu erneuern, so werden auf den Grund der deshalb gepflogenen Verhandlungen mit allerhöchster Genehmigung nachfolgende Bestimmungen zu Nachachtung bekannt gemacht.

Allgemeine Fischerei-Rechte.

1.

Das Fischerei-Recht auf dem Wallersee der drei Zwerger **) dann eines Wallersee-Fischerbauern ist zum königl. Rentamte freistiftsweise grundbar; jenes des Posthalter-Anwesens, wovon das Grundobereigenthum abgelöst wurde, ludeigen.

Da aber die ludeigene Beschaffenheit dieses Fischereirechtes sich nur auf den Civilrechtlichen Besitz, nicht aber auf die ökonomischen und polizeilichen dann die Regeln der Gemeinfischerei erstrecket, so bleibt dieser Antheil den polizeilichen und ökonomischen Anordnungen der Grund- und Landesherrschaft, wie den Regeln der Gemeinfischerei unterworfen.

2.

Das Fischereirecht auf dem Wallersee ist in zwei gleiche Theile getheilt, wovon den einen Theil die drei Zwerger, den andern die zwei Wallerseefischer ganz gleichheitlich ausüben und benützen.

3.

Es sollen auch sämmtliche Fischer den See und die Fischerei ins gemein und mit gesammter Hand besuchen, außer wo in der Fischerordnung ein anderes bestimmt ist.

4.

Die Austheilung der Fische bei dem Wirthshause bleibt wie bisher in Uebung.

Fischzeuge und Gebrauch derselben, in Beziehung auf Personen und Jahreszeit.

5.

Hiernach können die drei Zwerger Fischer zwei, die zwei Wallerseefischer ebenfalls zwei Springsegen benützen, mit welchen von Georgi bis Martini auf Renken gefischt wird.

*) Viele Punkte der älteren Wallerseer Fischerordnung des vormaligen Klosters Benediktbeuern vom Jahre 1759 hatten sich nach Lokal- und Zeitverhältnissen verändert.

**) Die drei Zwerger Fischer haben inzwischen ebenfalls das Grundeigenthum abgelöst.

6.

Mit der Hochsegen wird das ganze Jahr gleichfalls auf Renken, und zwar mehrentheils zur Sommerszeit von St. Ulrichstag bis Michaelis bei Tage auf den Boden, Winterszeit aber bei Nacht, als von Weinachten bis St. Georgi, gefischt. Es führen gleichfalls die zwei Wallerseer Fischer zwei, und die drei Zwerger Fischer zwei solche Segen, und sie pflegen gewöhnlich alle vier Segen zu gebrauchen.

7.

Die Krautsegen wird Winterszeit zur Nacht auf die Hechten und Ruthen, desgleichen in Hechtenlaich, von Georgi bis Christihimmelfahrt, sowohl zur Tags- als Nachtszeit, auf die Speiß aber zur Sommers- und Winterszeit sowohl bei Tag als bei Nacht geführt.

Den beiden Fischertheilen stehen ebenfalls jedem zwei Krautsegen zu, mit welchen sie den See in solchen Zeiten mit gesammter Hand besuchen.

8.

Die Speissegen werden Sommers- und Winterszeit, Tag und Nacht nach Belieben auf die Weißfische, als: Laugen, Pirschling und Hasl gebraucht. Jeder Theil der Fischer kann zwei solche Segen führen.

Die Laugensegeln werden im Sommer am Gestade des See's auf die Laugen gebraucht, wovon jeden Orts mit zwei gefischt werden darf.

9.

Der Salblingfang wird in Gemeinschaft, von Galli bis St. Andreastag, indem um Allerheiligen, gegen den Monat November die Salblinge in den Laich zu gehen pflegen, betrieben. Es sind aber den zwei Fischern zu St. Jakob jedem 12, zusammen 24, den drei Fischern zu St. Margareth hingegen jedem 8, zusammen 24 Salbling-Netze zugestanden.

Es werden immer zwei Netze zusammengesetzt, so daß also 12 Sätze 24 Netze, und 24 Sätze 48 Netze geben.

Die Netze werden zwar auf 60 Ellen Länge gestrickt, gehen aber auf die Hälfte ein.

In der Regel sind die Fischer an die gewöhnliche Zeit von Galli- bis Andreastag gebunden, jedoch kann mit Bewilligung der jeweiligen Administrativ-Stelle ausnahmsweise auch im Sommer vom Monate Juli bis Bartholomä oder Michaelis mit Salblingnetzen auf dem Weitsee an den Orten, wo sich eine Säufte (Seichte) befindet, gefischt werden.

Während die Salblingnetze in den See gesetzt sind, muß zugleich das Einsetzen der Renkennetze als schädlich unterbleiben.

10.

Jeder der zwei Fischer zu Walchensee, hat zum Renkenfang 150 Netze, so in 9 Sätzen bestehen, nämlich 6 Sätze jedes zu 17 und 3 Sätze zu 16 Netzen, zusammen 150, sohin beide Fischer 300 Netze. Die drei Fischer zu Zwergern haben gleichfalls miteinander 300 Netze, nämlich jeder 100, welche in 6 Sätzen bestehen, wovon 4 Sätze zu 17, und 2 Sätze jedes 16 Netze enthalten.

Die Länge solcher Netze beträgt gleichfalls 30 Fuß. Da nach der Erfahrung die Laichzeit solcher Fischgattung gegen frühere Zeit später eintritt, so wird der Termin von Weihnachten bis Sebastiani angenommen.

11.

Von Speis-Netzen dürfen die zwei Wallerseer Fischer 18, und die drei Fischer zu St. Margareth eben so viele führen ohne Unterschied der Jahres- und Tageszeit.

12.

Desgleichen haben beide Theile jeder 6 Weiß-Laugen- oder Haselnetze ohne Ausnahme auf dem See zu gebrauchen.

13.

Der Ruttenfang mit den Netzen, da diese Fische mit Segen und Bären gefangen werden, bleibt verboten. Uebrigens ist der Ruttenfang das ganze Jahr hindurch gestattet.

14.

Die Altlen können das ganze Jahr hindurch gefangen werden, die Ferchen aber von Galli bis Andreas.

15.

Der Hecht wird zwar das ganze Jahr hindurch gefangen; allein die Bären werden eingelegt zwischen Georgi und Himmelfahrt.

Die fünf Fischer wechseln übrigens mit Einlegung der Reisen und Bären wechselseitig um. Zur Zeit benützen die Zwergerfischer die Plätze Obernach, Niedernach und Sachenbach, die Wallerseer Fischer den Platz am Fahrenberg und den Wallerseeer Winkel; jedoch sind sie darin einverstanden, daß, wenn ein Platz unergiebig würde, sie sich durch besonderes Verständniß neu vertheilen würden.

Jeder der beiden Fischertheile darf 90 Hecht-Bärn einlegen. Wegen Benützung der Filzkoppen soll sich immer bei dem königl. Forstamt angefragt werden.

16.

Die engen Bären oder Speis-Bären werden geführt im Laugenlaich von Georgi bis auf St. Ulrichstag, und jedem Theil 18 auf dem See wechselsweise einzulegen gestattet.

17.

Die Ruttenreiser sind zwar fernerhin, jedoch keine kleine Rutten zu fangen erlaubt.

Die Zahl der Ruttenreiser wird für die Wallerseeer Fischer auf 12 Bände zu 6 Reiser, zusammen auf 72

Reiser, für die von Zwergern gleichfalls auf 72 Reiser, die Zahl der Rutten-Bären hingegen für jeden Theil auf 24, zusammen auf 48 bestimmt.

Königliches Vorkaufsrecht und Fischkäuflerei.

18.

Gleichwie die ehemaligen Klöster Schlehdorf und Benediktbeuern das Vorkaufsrecht besaßen, eben so haben Seine Majestät der König, Allerhöchst welche in die Rechte benannter Klöster eingetreten sind, besagtes Vorkaufsrecht, welches als vorbehalten hiemit ausdrücklich erklärt wird.

Dem Fischkäufler müßen die Fische vor allem um die laufenden Preise, wie sie nach Uebereinkommen mit den Fischern gegenwärtig angenommen sind, angeboten werden, nämlich:

Das Pfund	Hechte	zu	8 kr.
—	— Saibling	—	20 —
—	— Renken	—	8 —
—	— Altling	—	6 —
—	— Rutten und Forellen	zu	20 —

Außerdem bleibt der Absatz der Fische der freien Konkurrenz überlassen.

Die abzuführenden Fische unterliegen der Aufsicht des Fischaufsehers.

Jede Kontravention, insbesondere wegen heimlicher Fischkäufler, ist bei polizeilicher Arreststrafe verboten.

Verbotenes Fischen und Seefahren.

19.

Das Ruttenstieren bleibt wie bisher verboten.

20.

Das Verbot des Samstag Nachts Fischens bleibt für die Folge aufrecht.

Fischmaaße.

21.

Sollen die Gapsen bei den Segen nach Ausweis deren Maaß geführt werden. Das in der älteren Fischerei-Ordnung erwähnte eiserne Gapsenmaaß besteht zwar nicht mehr, jedoch wird das von den Fischern übergebene Modell von Holz für die Gapsen, dann Mittelbären und das Ende desselben, nach erhaltener Prüfung der königlichen Oberpolizei- und königlichen Hofstellen in einem eisernen Modell zur künftigen Norm dienen.

22.

Es sollen nur 6, höchstens 8 Renken auf 1 Pfund gehen.

23.

Die Rutten werden zu ½ Pfund angenommen.

24.

Das Hechtenmaaß bleibt auf 14 bayer. Zolle festgesetzt.

Vollführung der Seefischerei-Ordnung.

26.

Vorstehende Anordnungen sind vom königl. Landgerichte Tölz, als bestelltem Seegericht, im Benehmen mit dem königl. Rentamte den Betheiligten zur genauen Nachachtung zu eröffnen; auch ist für deren wiederholte Bekanntmachung zu sorgen.

Diese Bestimmungen gelten zugleich als Instruktion für den bestellten Seeaufseher. Derselbe ist auf die Fischerei-Ordnung eidlich verpflichtet, und begiebt sich, so oft es ihm möglich ist, dorthin, um die Erhaltung der Fischerei-Ordnung zu beobachten, die Pfändung verbotener Artikel, Fischzeuge, Fische unter dem Maaße ic. ohne weiters vorzunehmen, und Kontraventionen der kompetenten Polizeibehörde anzuzeigen.

Auf die Anzeige des verpflichteten Aufsehers ist summarisch zu verfahren, und nach vorheriger Vernehmung des Beklagten zu entscheiden.

Kontraventionsfälle werden mit Geldstrafe von 1—8 Gulden nach dem 3ten Betretungsfalle mit Suspension der Ausübung der Fischerei belegt.

In jenen Fällen, in welchen durch vorstehende Ordnung nicht schon Vorsorge getroffen ist, sollen die all. gemeinen gesetzlichen Bestimmungen Anwendung finden.

Eine Visitation der Maaße und Fischerwerkzeuge soll, so oft es nothwendig ist, jedoch in der Regel nicht öfter als einmal des Jahres vorgenommen werden.

Diese Bestimmungen gelten bis zur Erscheinung eines allgemeinen Polizei-Straf-Gesetzbuches, dann aber nur in so weit, als solche dadurch nicht abgeändert werden.

München, den 19. August 1832.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

87. Anzeige über den neuerlich angestellten Versuch, auf den dichtwolligen Negretti-Raçe-Schafen die Wolle zwei Jahre wachsen zu lassen.

Nicht umsonst hatte der Unterzeichnete in seiner 1832 (bei Klinkicht und Sohn in Meißen) erschienenen Brochüre über die Produktion edler und veredelter Kammwolle das deutsche Vaterland zu Anstellung derartiger Versuche aufgefordert; denn bald darauf hatte das königl. sächs. hohe Ministerium der Finanzen an den Herrn Amtsverwalter Macke zu Rennersdorf dahin Verordnung ergehen lassen, daß derselbe auf der königl. Stammschäferei zum Thiergarten bei Stolpen einen Ver-

such machen solle, Kammwolle nach der in meiner vorgedachten Brochüre enthaltenen Anweisung zu erzeugen, und solche zwei Jahre wachsen zu lassen. Obwohl dieser Auftrag, nun schon im vorigen Jahre mit diesem Versuche zu beginnen, beinahe zu spät erschien, indem die Heerden bereits schon alle gebadet, und auch zum größten Theile geschoren waren, so suchte Herr Amtsverwalter Nacke doch unter den wenigen noch ungeschorenen Hammeln mit vieler Sachkenntniß 6 Stücke von der dichtwolligen Negretti-Raçe heraus, die rücksichtlich ihres Wollbaues durch längeres Wachsthum sich zur Kammwolle besonders eigneten, und deren Wolle nach Ausdehnung 2 bis 3 Zoll lang war.

Seit jener Zeit wurden nun diese 6 Stücke Hammel im Stalle gefüttert, worauf sich bei dießjähriger Schur folgendes Resultat ergeben hat.

Gedachte sechs Thiere gewährten überhaupt 36 Pf. 2 Loth der schönsten gebadeten Kammwolle, und wurde mithin auf ein Stück 6 Pfund Wolle gewonnen, von welcher das ganze Vließ, außer einem kleinen Theile Lockenwolle vom Bauche und den Extremitäten, zum Kämmen völlig brauchbar, auch ohne kurze Tuchwolle, die bei anderen Partien erst von den Vließen abgenommen werden muß, ist. Dergleichen Wolle ist dem Kammgarnfabrikanten von einem weit größeren Werthe, als die, welche erst aus der Tuchwolle heraussortirt werden muß.

Nach Angabe des Hrn. Amtsverwalters Nacke gaben nun diese sechs Stücke Hammel im Einzelnen folgendes Gewicht:

Nr. 1.	6	Pf.	27	Loth	und	war	7	Zoll	lang,
„ 2.	6	„	7	„	„	„	7	„	„
„ 3.	6	„	3	„	„	„	$6\frac{1}{2}$	„	„
„ 4.	5	„	29	„	„	„	6	„	„
„ 5.	5	„	20	„	„	„	$5\frac{1}{2}$	„	„
„ 6.	5	„	12	„	„	„	5	„	„
mithin	36	Pf.	2	Loth,					

überhaupt wie oben gedacht.

Da diese 6 Hammel das erste Jahr den Sommer über mit auf die Weide getrieben, den Winter hindurch aber gleich den übrigen mit magerem Futter genährt worden sind, bei welcher Haltung man in 12 Monaten im Durchschnitte pro Stück wohl nicht mehr, als $2\frac{1}{2}$ Pf. Wolle hätte erwarten können, so giebt uns das hieraus hervorgegangene Resultat die sicherste Auskunft, daß der längere Stand der Wolle auf den Schafen bei Sommer-Stallfütterung der Letzteren im Verhältniße zur einjährigen Schur ein weit größeres Quantum Wolle liefert, was auch der verehrte Herr Wirthschaftsrath Petri und einige Andere durch selbst angestellte Versuche bestätiget gefunden, und in öffentlichen Blättern schon früher mitgetheilt haben.

Bei dem hier besprochenen Versuche im Thiergarten ergiebt sich, daß in zwei Jahren (ungeachtet bei gewöhnlicher Haltung im ersten Jahre) auf einen Hammel 1 Pfund Wolle mehr gewonnen wird, dieser Mehrertrag aber nach der so eben gemachten Bemerkung blos auf das zweite Jahr zu rechnen ist. Ein anderer Versuch, bei welchem man dergleichen Hammel zwei Sommer im Stalle fütterte und im Winter mit nahrhaftem Futter unterstützte, würde daher lehren, daß dann auf jedes Jahr 1 Pf. Wolle mehr gewonnen werden würde, wovon ich bereits schon längst durch die Güte des Hrn. Western, jetzt Lord in England, die überzeugendsten Beweise in den Händen habe.

Der Herr Amtsverwalter Nacke hat nun diese 36 Pfund Wolle auf dem dießjährigen Wollmarkte zu Dresden gleich am ersten Tage (10. Juni) den Stein mit 17 Rthlr. an einen sächsischen Kammgarn-Fabrikanten verkauft, wobei es der Letztere an Aufmunterung, dergleichen Wolle in größeren Quantitäten zu produciren, nicht hat mangeln lassen, mit der Bemerkung, daß er dergleichen Wolle bei jetzigen Conjuncturen gerne mit 18 Rthlr. pro Stein bezahlen würde.

Da nun die edle Kammwolle von der Secunda- und dem größten Theile der Tertia-Sorte als der wünschenswertheste Artikel zum Kämmen erscheint, (denn Garn von Prima- und Electoral-Wolle würde den Zeugfabrikanten zu hoch zu stehen kommen) so mache ich die Herren Schafzüchter besonders darauf aufmerksam, daß, wenn dieselben gedachte Secunda- und Tertia-Sorte als Tuchwolle zum Markte gebracht hätten, sie ungeachtet der dießjährigen sehr erhöhten Preise wohl schwerlich mehr als 14 und allerhöchstens 15 Rthlr. pr. Stein erhalten haben würden, mithin die Kammwollproduktion in den genannten Sorten jedenfalls vorzuziehen ist; dann liegt hier der größere Gewinn der Letzteren nicht offenbar vor Augen? Müßen auch die Kammwollträger etwas mehr Futter bekommen, so wird dieser Aufwand durch die gewonnene Quantität und den höheren Preis doch mehr als doppelt ersetzt.

Gewänne nämlich der Producent von 100 Stück Hammeln beim Weidegang im Durchschnitte in 12 Monaten pr. Stück $2\frac{1}{2}$ Pf., folglich 250 Pf. überhaupt, Tuchwolle, so würde derselbe von 100 Stück Negretti-Hammeln, die zwei Jahre im Stalle gefüttert worden wären, nach obgedachtem Resultate pr. Stück 7 Pfund, folglich 700 Pf. überhaupt Kammwolle gewinnen, wornach auf ein Jahr 350 Pf. kommen würden. Berechnet man nun diese nach dießjährigem Preise, nämlich:

1) 250 Pf. oder 2 Ctr. 30 Pf. à 75 Rthlr. mit 170 Rthlr. 11 Gr., und
2) 350 Pf. oder 3 Ctr. 20 Pf. à 86 Rthlr. mit 260 Rthlr. 11 Gr.,

so ergiebt sich, daß bei der Kammwolle in einem Jahre ein Mehrertrag von 90 Rthlr., jedoch ohne den Mehraufwand an Futter hier in Abrechnung gebracht zu haben, erlangt würde.

Da jedoch ein zweijähriger Wollwuchs nur bei den dichtwolligen Negretti-Schafen Anwendung leidet, von diesen aber nur wenige Heerden in Deutschland zu finden sind, (denn blos in Mähren giebt es mehrere Heerden von dieser dichtwolligen Raçe) so sind nicht allein von dem Unterzeichneten, sondern auch von anderen Sachkennern die langwolligen Schafe und Hammel, die sich in unseren edlen und veredelten Electoral-Heerden vorfinden, und die bei zweckmäßiger Haltung und Sommer-Stallfütterung in einem Jahre eine Secunda- oder Tertia-Wolle von 4 bis 5 Zoll Länge nach Ausdehnung tragen würden, zur Kammwoll-Production empfohlen worden, indem diese einen eben so großen Gewinn, wie bei obgedachten Negretti-Schafen auf ein Jahr berechnet worden, geben, gleichzeitig aber auch durch das davon erlangte Produkt den Wünschen der Fabrikanten entsprechen würden.

Pirna, im Juni 1833.

Johann Heinrich Clauß.

Münchner Getreid-Schraune am 25. Januar 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	211	1828	2039	1997	42	12	23	11	10	9	47	—	17	—	—
Roggen . .	44	522	566	548	18	7	29	7	10	6	43	—	9	—	—
Gerste . . .	532	2148	2680	2401	279	6	37	6	8	5	34	—	—	—	1
Haber . . .	159	812	971	750	221	4	14	4	1	3	53	—	—	—	9

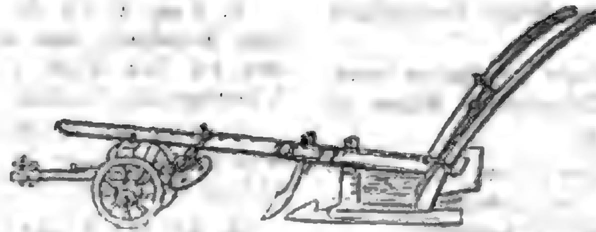
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 5. bis 11. Januar 1834.

Ort.	Tag	Weizen		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr	fl.	kr
Aichach . . .	11	9	55	—	—	6	42	5	8	5	50
Amberg . . .	11	8	37	—	—	6	21	4	55	5	45
Ansbach . .	8	8	35	9	39	6	41	6	11	5	58
	11	8	53	9	24	6	20	5	55	5	49
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	10	10	5	6	29	7	9	6	3	5	56
Baireuth . . .	11	10	18	—	—	8	9	6	18	4	45
Dinkelsbühl . .	8	9	14	9	14	6	54	5	37	5	27
Erding . . .	9	9	30	—	—	6	22	5	—	5	56
Ingolstadt . . .	11	7	47	—	—	5	59	4	34	3	20
Kempten . . .	8	—	—	13	1	9	5	6	53	4	18
Landsberg . . .	11	—	—	10	29	7	29	5	59	5	46
Landshut . . .	10	8	52	—	—	5	52	4	30	3	52
Lauingen . . .	11	9	32	9	25	7	11	5	40	3	26
Memmingen . .	7	—	—	11	49	8	1	7	18	4	11

Ort.	Tag	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr
München . . .	11	11	9	—	—	7	0	6	14	4	15
Murnau . . .	10	—	—	13	24	8	14	7	—	4	12
Neuötting . . .	8	9	10	—	—	6	6	4	11	5	10
Nördlingen . .	11	—	—	10	19	7	34	5	15	5	18
Nürnberg . . .	11	9	9	—	—	6	55	6	25	4	11
Passau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Regensburg . .	11	8	55	—	—	6	19	4	[illegible]	5	38
Rosenheim . .	9	10	22	—	—	7	—	5	50	5	22
Speyer . . .	7	10	7	—	—	8	2	5	27	5	8
Straubing . .	11	8	27	—	—	5	52	4	20	5	38
Traunstein . .	11	10	30	—	—	6	48	5	—	5	24
Vilshofen . . .	8	8	53	—	—	6	10	3	38	—	—
Weilheim . . .	9	12	40	12	40	7	36	6	6	4	27
Weißenburg . .	11	8	5	—	—	6	22	4	42	5	55
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. **Nr. 19.** den 4. Februar 1834.



Wochenblatt

des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Die Feier des Landwirthschaftsfestes im Unterdonaukreise für das Jahr 1833 betr. (Schluß.) — Jahresbericht über den Zustand des landwirthschaftlichen Betriebes im Landgerichte Traunstein 1833. — Mehlthau, Honigthau, zwei wahrscheinlich aus gleicher Ursache entstehende Erscheinungen. Mutterkorn. Dann eine Wahrnehmung über die Wirkung der Sonnenstrahlen bei einer zufälligen Beobachtung. — Wie vermehrt man auf eine unschädliche Weise das Gewicht des Roggenbrodes. — Auszug aus einem Reiseberichte. — Bekanntmachung.

Angelegenheiten des Vereins.

88. Die Feier des Landwirthschaftsfestes im Unterdonaukreise für das Jahr 1833 betr.

(Schluß.)

VI.

Für die Seidenzucht.

Preis: Eine Vereinsdenkmünze in Gold, zuerkannt dem Anton Mayer, b. Tuchmacher und Oekonom in Bogen.

Derselbe hat nachgewiesen, daß er im Laufe der letzten drei Jahre auf einem neu kultivirten Grunde zu 1 Tagw. mit bestem Erfolge 392 hochstämmige Maulbeerbäume, die sich im schönsten Gedeihen befinden, und 5882 zweijährige Sämmlinge angepflanzt habe, von welchen im heurigen Jahre gegen 1800 Seidenwürmer, von denen er 1100 Kokons erhielt, ernährt wurden.

Ausgezeichnet sind auch die Leistungen und Unternehmungen des Xaver Pacher, b. Knopfmachers in Deggendorf, und des Handelsmanns und Bürgermeisters Joseph Pacher zu Bogen in der Seidenzucht; allein da dieselben schon in den Vorjahren Preise erhielten, so konnten sie nach dem Inhalte des Programms mit den Preisewerbern hier nicht mehr in Konkurrenz treten; es verdienen aber ihre fortgesetzten Bemühungen und Bestrebung, welche die schönsten Ergebnisse herbeiführten, belobende Anerkennung. Auch verdient noch der Lehrer Ueberreiter zu Preying wegen seinen Leistungen in der Seidenzucht öffentlich belobt zu werden.

VII.

Auszeichnung und Belohnung ländlicher Dienstboten.

In dem Programme wurden 12 Preise für männliche, und 12 Preise für weibliche Dienstboten ausgesetzt.

Diese Preise bestehen jeder in einem neuen Bayerthaler und einer Vereinsdenkmünze in Silber, und es erhielten solche

A.

aus 36 männlichen Dienstboten.

1. Adam Hilmannseder, Dienstknecht, wegen 60jähriger Dienstzeit, davon die letzten 16 Jahre ununterbrochen bei Adam Unterhitzenberger, Riedelbauern in Aufham, k. Landgerichts Altötting.

2. Johann Guntzinger, Dienstknecht, seit 54 Jahren ununterbrochen bei Peter Guntzinger, Bauer zu Memling, k. Landgerichts Deggendorf.

3. Franz Schmutzer, Dienstknecht, wegen 52jähriger Dienstzeit, davon die letzten 22 Jahre bei Georg

Bloier, Bauer zu Seipoldenreuth, königl. Landgerichts Grafenau.

4. Andrä Osal, Knecht, wegen 40jähriger ununterbrochener Dienstzeit beim Mitterhuber, Bauer zu Tißling, k. Landgerichts Altötting.

5. Georg Schober, Dienstknecht, wegen ununterbrochener 40jähriger Dienstzeit bei Johann Schober, Bauer zu Nädling im Landgerichte Deggendorf.

6. Joseph Reiter, Dienstknecht, wegen 40jähriger Dienstzeit, und zwar die letzten 12 Jahre ununterbrochen bei Joh. Reiter, Kuglbauern in Eisenfelden, k. Landgerichts Altötting.

7. Georg Hofner, Dienstknecht, seit 38 Jahren ununterbrochen bei Michael Oischinger, Müller zu Elisabethszell im Landgerichte Mitterfels.

8. Franz Kalnzberger, Dienstknecht, wegen 34jähriger Dienstzeit, davon die letzten 26 Jahre ununterbrochen beim Mühlberger, Müller zu Alzgern, k. Landgerichts Altötting.

9. Andreas Aigenberger, Dienstknecht, wegen 30jähriger ununterbrochener Dienstzeit bei Franz Dunst, Gastwirth und Oekonomiebesitzer in Altötting.

10. Joseph Högl, Dienstknecht, wegen 28jähriger ununterbrochener Dienstzeit bei Michael Braunsperger, Hofsbesitzer zu Hart im Landgerichte Simbach.

11. Mathias Oeller, Dienstknecht, seit 27 Jahren ununterbrochen bei Jos. Hainz, Bauer zu Unteröhdorf, k. Landgerichts Wegscheid.

12. Joseph Weinfurtner, Dienstknecht, seit 26 Jahren ununterbrochen auf dem Walterhof zu Kößnach im Landgerichte Mitterfels.

B.

Aus 20 weiblichen Dienstboten.

1. Anna Weber, Dienstmagd, wegen 51jähriger Dienstzeit, davon 27 Jahre auf dem Rötzerischen Söldengute zu Kollwessen, k. Landgerichts Mitterfels.

2. Maria Neumaier, Dienstmagd, wegen 30jähriger Dienstzeit, und zwar die letzten 25 Jahre ununterbrochen bei Herrn Pfarrer Eglseder zu Perach, k. Landgerichts Altötting.

3. Magdalena Anzinger, Dienstmagd, wegen 49jähriger Dienstzeit, und die letzten 25 Jahre bei Karl Bromberger, Metzger zu Ering.

4. Magdalena Schwankl, seit 36 Jahren ununterbrochen bei Franz Paul Augustin, Anwesensbesitzer zu Obernzell.

5. Anna Maria Röhrnbeck, Hausshälterin bei Herrn Pfarrer Senft in Münchham, k. Landgerichts Simbach, seit 30 Jahren ununterbrochen im Dienste.

6. Anna Maria Seidl, Viehmagd, wegen 27jähriger Dienstzeit, und die letzten 14 Jahre ununterbrochen bei Joh. Bartl in der Gottfriedinger Schwaige, k. Landgerichts Landau.

7. Anna Kollbäck, Dienstmagd, wegen ununterbrochener 26jähriger Dienstzeit beim Bauern Oberschößbäck zu Schosbach, k. Landgerichts Altötting.

8. Theresia Fischer, Haus- und Viehmagd wegen ununterbrochener 25jähriger Dienstzeit bei Herrn Gerichtshalter und Realitätenbesitzer Pauer in Landau.

9. Anna Maria Nachreinner, Dienstmagd, wegen 25jähriger Dienstzeit bei Michael Nachreinner zu Döbersing im Landgerichte Cham.

10. Rosina Neubauer, Dienstmagd, wegen ununterbrochener 25jähriger Dienstzeit bei Sebastian Zagler, Bauer am Mosergute zu Egging, k. Landgerichts Altötting.

11. Maria Held, Dienstmagd, wegen 25jähriger ununterbrochener Dienstzeit bei Johann Deinl, Bauer zu Untergrub, k. Landgerichts Altötting.

12. Magdalena Rothmaier, Dienstmagd, wegen 25jähriger ununterbrochener Dienstzeit bei Joh. Deißbek, Hofbesitzer zu Malching im Landgerichte Simbach.

Oeffentlich belobt werden:

1. Georg Irlinger, Dienstknecht bei Franz Federkiel, Gerichtsdiener zu Malgersdorf, k. Landgerichts Landau.

2. Joseph Guggenberger, Dienstknecht im Pfarrhofe zu Alzgern.

3. Joseph Veithuber, Dienstknecht bei Joh. Aller, Bäcker in Malching.

4. Konrad Krieger, Baumann bei der Wirthswittwe Elisabetha Lang zu Warth, königl. Landgerichts Landau.

5. Johann Bauer, Dienstknecht bei Anna Maier, Oekonomiebesitzerin in Plattling.

6. Leonhard Pusch, Dienstknecht bei Seb. Forster, Tafernwirth in Münchsdorf, Landgerichts Pfarrkirchen.

7. Andreas Melz, Dienstknecht bei Jos. Pongratz, Bauer zu Niederrunding im Landgerichte Cham.

8. Susana Breu, Dienstmagd bei Joseph Hackenbuchner, Gastgeber und Oekonomiebesitzer in Plattling.

9. Katharina Pellkofer, Viehmagd bei Ignaz Söldner, Bierbrauer u. Oekonomiebesitzer in Straubing.

10. Elisabetha Engelsberger, Dienstmagd bei Xaver Hohenegger, Bauer zu Ilbach, k. Landgerichts Altötting.

11. Anna Maria Artmann, Dienstmagd bei Jos. Kollmer zu Gschaidbühl, k. Landgerichts Viechtach.

12. Therissa Leicht, Viehmagd im Schloße zu Winhöring, k. Landgerichts Altötting, und

13. Elisabetha Widl, Dienstmagd bei Jakob Glaswinkler, Bauer zu Plabenzing, ebenfalls k. Landgerichts Altötting.

Paßau, den 31. Oktober 1833.

Das
Bezirks-Comité des landw. Vereins.

v. Rudhart, Präsident. M. Pummerer.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

89. Jahresbericht über den Zustand des landwirthschaftlichen Betriebes im Landgerichte Traunstein 1833.

Oekonomische Politiker hatten nicht mehr die Geduld, das Ende der landwirthschaftlichen Bewegung des nun zu Ende gehenden Jahres abzuwarten, um mit mehr Gediegenheit ihren Aussprüchen Ansehen und Glauben zu verschaffen. In der Ohnmacht, nicht weiter mehr an sich zu halten, eilten sie, dieser Ueberfluß und Wohlfeilheit, jener Mangel und Steigerung des Werthes zu prophezeien, vollkommen unsern Wetterverkündigern gleich, die aus dem heurigen, ungewöhnlich warm annähernden Sommer muthig seine ganze Zeitperiode nach dem Anfange derselben bestimmten. Sie jubelten schon in der Mitte Mayes über einen frühe eintretenden, anhaltend warmen Sommer, weil erwähnter Monat schon in seinen ersten Tagen ungemein sommerlich war, und die Wintersaat schnell in lebendige Regung brachte.

Allein diese außerordentliche Erscheinung machte den besonnenen Landwirth, der sich lieber einen kühlen, Regen spendenden May wünschet, um so stutziger, je beharrlicher er die Maiwärme dauern, und je übertriebener die Saat sich hiebei erheben sah. Hiezu kam noch der Umstand, daß gerade in dieses Monat die Aussaat der Sommerfrüchte und des Flachses fiel. Erstere gab daher am Ende der Reife dreierlei Sorten des nämlichen Getreides auf dem nämlichen Acker, und zwar alles durcheinander, letztere hingegen vielfältig gar nichts, und mußte früher schon wiederholt werden. Das von der Egge tief in den Boden gebrachte Körnchen konnte ungehindert ankeimen, und trieb bald in die Höhe; nicht so das minder tief Gelegene. Dieses wurde, von der anhaltenden Sommerwärme der nöthigen Feuchtigkeit beraubt, aufgehalten, und das nur leicht überdeckte mußte 3 Wochen unbeweglich liegen, bis es der endlich eintretende Regen entwickelte. Daher bei uns überreifes, halbreifes und kaum verblühtes Sommergetreide am Tage des Aernteschnitts. Der Anblick unserer Wiesengründe am Ende Mayes läßt sich ohne Darstellung von selbst leicht denken.

Schon in der Mitte oft gedachten Monats fieng man an, über die Hoffnungslosigkeit einer Aenderung in dem bisherigen Gange desselben bedenklich den Kopf zu schütteln, und einen eben so hartnäckig regnenden Sommer zu befürchten, als der Frühling heiter und übertreibend blieb. Diese furchtvolle Erwartung hat sich auch durch den leidigen Erfolg bewährt. Bereits mit der Heuärnte konnte man nicht genug auf der Hut seyn, um damit leidentlich unter Dach zu kommen. Noch übler ergieng es mit dem Wintergetreide. Ob dieses schon in unserer Gegend größtentheils nicht in die Weite geschnitten, und, in Garben gebunden, eingeärntet, sondern erst auf sogenannte Häufel gestellt wird, so konnte dasselbe auch so nicht vollkommen gegen Auswuchs gesichert werden. Dem einzigen Haber war das Regenwetter gedeihlich, und wirkte auch auf die Kartoffeläcker nicht schädlich ein. Jener erholte sich bald von seinem kränklichen Wuchse, stockte sich auf eine so vortheilhafte Weise, daß er unter allen Feldfrüchten den schönsten Anblick darbot, und, kaum in die Scheune gebracht, schon seinen bisherigen Preis um ein Drittel herabdrückte. Dagegen stieg das Pferdeheu um die Hälfte des vorjährigen Werthes, indem die vom heftigen Regen austretenden Flüsse und Gebirgsbäche in den südöstlichen Thälern des Landgerichtsbezirkes, wo sich sogenannte saure Wiesen in großem Umfange befinden, das bereits in Schwaden liegende Gras, theils gänzlich weggeschwemmt, theils durch moderigen Schlamm ungenießbar gemacht hatten.

Aus den bisher dargestellten Bewandtnissen können wir unsern heurigen wirthschaftlichen Betrieb nicht unter die vortheilhaftesten einreihen, und müssen uns mit dem Umstande trösten, daß kein fremdartig anderweitiges Ereigniß, wie bedeutender Hagelschlag u. dgl. dazwischen kam, obgleich diesem durch die endlich zu Stand gebrachte Hagel-Versicherungs-Anstalt in den hemmenden Einwirkungen auf landwirthschaftliche Bewegung vorzubeugen, der Anfang getroffen ist. Allein bis dieses preiswürdige Institut seinen segenvollen Glanz nach allen Richtungen des Wirkungskreises verbreiten kann, wird es erst selbst, wie alles in das Große wirkende Gute, den mannigfaltigen Hagel überstehen müssen, welchen Unwissenheit, Mißtrauen und Stumpfsinn auf dasselbe schleudern. Wer die tiefe Bildungsstufe des gewöhnlichen Bauers und seinen Hang zum Argwohn gegen Alles, was, wie er sich auszudrücken pflegt, von den Herren kömmt, lange aufmerksam beobachtet hat, wird in der Anpreisung dieser, obgleich unschätzbaren, Wohlthat nicht mit der Thüre in die Stube fallen, sondern auf einen Stellvertreter warten, der mit dem Zauber seiner donnernden Beredsamkeit Wunder der Buße zu erregen fähig ist, sich an die Erfahrung bei der Brandversicherungs-Anstalt haltend, in zuverläßiger Erwartung, daß, wie dort das lodernde Feuer der Anstalt zuzueilen trieb, es hier der Hagel mit gleicher Kraft thun werde.

Schlüßlich bemerkt Referent noch, daß der Versuchserfolg des von dem verehrlichen General-Comité dem Landgerichts-Bezirke mitgetheilten Flachssamens den Erwartungen eben nicht am Besten entsprochen habe, und die so oft schon erfahrne Wahrheit neuerdings bewährte, unser gesegnetes Vaterland erzeuge geräuschlos in seinem eigenen Schoße manche Producte wünschenwürdigen Erfolges, denen der Ausländer nur mit Beyhilfe der Trompete Eingang verschaffen kann. Der heimathliche Flachs war ohne Vergleich länger, feiner, ergiebiger. Freylich trat hiebey der Umstand ein, daß der hieher abgegebene fremde Samen, nicht unter den Besten gehörend schien, äußerst unrein war, und mehr als den dritten Theil Unwerth enthielt.

Siegsdorf bey Traunstein, am 29. Dez. 1833.

Pfarrer Lechner.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

90. Mehlthau, Honigthau, zwei wahrscheinlich aus gleicher Ursache entstehende Erscheinungen. Mutterkorn. Dann eine Wahrnehmung über die Wirkung der Sonnenstrahlen bei einer zufälligen Beobachtung.

Dr. Zinke schreibt (heißt es in den ökonomischen Neuigkeiten) das Entstehen des Mehlthaues der Wärme zu, welche die öligen und salzigen Säfte aus den Blättern der Pflanzen zieht.

So wenig ich auch bekannten Naturforschern vorzugreifen gesonnen bin, so ist es jedoch kaum wahrscheinlich, daß, wie Zincke sagt, bloße Wärme dieses Ausziehen der Säfte verursachen würde, da diese dem Wachsthume der Pflanze förderlich ist, wenn sie nicht an einen Grad von Hitze gränzt, die dieses Aufziehen ganz ungewöhnlich beschleunigt, und die Pflanze außer Stande läßt, diesen Wärmestoff zur Ausdehnung in Länge und Stärke zu benutzen. Anders dagegen gestaltet sich der Zustand der Pflanze, wenn ein vorhergegangener kühler Wind, kalter Regenschauer, oder eine durch vorhergegangene Gewitter zu stark abgekühlte Nacht, der ein sehr heller heißer Tag folgte, die von der Kälte zusammengezogenen Schweißlöcher (Poren) der Pflanzen in einer Beschaffenheit (Disposition) findet, daß sie dieser Ausdehnung nicht so schnell, oder in so kurzer Zeit fähig ist, als die zu starke Wirkung der Sonnenstrahlen es nothwendig machen kann, das Aufziehen der Säfte zu fassen, ohne daß entweder eine ungewöhnlich starke Ausdünstung (eine Art Schweiß) auf die Oberfläche der Blätter tritt, oder gar ein Zerplatzen der Saftgefäße zur Folge hat; welche, da diese Säfte schon durch den Sonnenstrahl verkocht, und von ihm zum Pflanzenwachsthum bereitet sind, schon die Süß-, Sauer- oder Bittersalze, oder auch Gummi-, Milch- oder Schleimtheile enthalten, welche vielen Insekten zur Nahrung dienen, sie vermöge ihres sehr feinen Geruches herbeilocken, und dadurch die Ansammlung von Blattläusen und anderem Ungeziefer verursachen, welche, wenn sie diese ausgetretenen Säfte verzehrt haben, nun auch die Pflanze selbst benagen und ihr die Säfte entziehen, welche dieses Gewächs, welcher Art es immer seyn wolle, zu seiner Erhaltung nothwendig bedarf, wenn es nicht, wie hier geschieht, eine Verkrüppelung, anfänglich der Blätter, auf denen sich der ausgetretene Saft befand, sodann aber der Herztriebe selbst zur Folge hat, mithin eine völlige Verkümmerung der Triebkraft erzeugt, und nicht selten den Tod der Gewächse zur Folge hat.

Hieraus scheint nun noch hervorzugehen, daß, da dieß Uebel strichweise, nicht aber allgemein sich zu zeigen pflegt, äußere mitwirkende Ereignisse die wahre Ursache sind. Hieher gehört schnell abwechselnde Kühle und Wärme, Frische des Luftstromes aus schneehaltigen Gebirgen, oder gar Fröste, welche an einem Orte, gehindert durch Strauch-, Wald-, Gebäude- oder Höhenschutz, weniger nachtheilig zu wirken und einzudringen vermochten, oder gegentheils als nachfolgende Ursachen, durch Schärfe der Sonnenanlehne an diesen Schutzgegenständen, die Kraft der Sonnenstrahlen so nachtheilbringend vermehrt wurde, daß da, wo diese nicht Statt fand, diese üblen Wirkungen ganz ausbleiben konnten.

Meiner Vorstellungsart zu Folge würde daher der sogenannte Honigthau den sich später zeigenden Gestaltungen des Mehlthaues vorausgehen, als die erste Ursache des hieraus entstehenden Mehlthaues zu betrachten seyn, und als Honigthau nur so lange benannt werden können, bis die Insekten ihn finden, sich an ihm sammeln, und sich bei dieser ihnen zusagenden Nahrung sehr schnell und ins Unglaubliche vermehren.

Hierin liegt nun auch wahrscheinlich die oftmalige Verwechselung dieser Benennungsart beim gemeinen Manne, der die Ansicht dessen nur gerade berücksichtigt, was er im Augenblicke vorfindet, und sich die Vorstellung nicht zu machen weiß, auf welche sehr natürliche Weise der Honigthau, und später auf ihm der Mehlthau entsteht, wenn sich die Insekten zu dieser Nahrung (an der auch die Biene Theil nimmt) eingefunden, und sich darauf so stark vermehrt haben. Regen und Sonnenschein sind diesem Uebel vorangegangen, und wenn auch nicht immer Regen, doch ungewöhnlich starke Thaue, und so ist und bleibt ihm nichts natürlicher als der Glaube, daß dergleichen Erscheinungen vom Himmel gefallen sind.

Ich erlaube mir bei dieser Gelegenheit eine Beobachtung zu erwähnen, die ich schon nach Johanni nach regnigter Witterung, der ein ausgezeichnet klarer Morgen folgte, beim Grashauen eines Teichrandes zu machen Gelegenheit hatte.

Meine Geschäfte führten mich des Morgens erst in der achten Stunde mit meinen Hauern an diesen Teichrand, der an einem von Westen und Süden durch Waldungen, von Osten und Norden aber durch kleinere Anhöhen und höhere Ufer gedeckten Orte lag, sonst aber die volle Morgensonne genoß, die zu dieser langen Tageszeit schon mehrere Stunden darauf gewirkt hatte, und, wie erwähnt, gegen starken Luftzug gedeckt war.

Als ich daselbst eintraf, lag zwar noch Thau; nachdem sich dieser aber in der 10ten Stunde schon gänzlich verloren hatte, blieben noch viele glänzende Tropfen auf den Grashalmen sichtbar, die unter den Anwesenden um so mehr Aufsehen erregten, als in dieser Tageszeit bei so hellem Wetter an Thaunässe nicht mehr zu denken war.

Dieß gab die Veranlassung, diese Tropfen zu kosten; da nun ihre Süßigkeit, die ich selbst nicht in Abrede stellen konnte, außer Zweifel gesetzt war, wurde von Alt und Jung das Vorgefundene als Honigthau erkannt, und auch bald Bienen wahrgenommen, welche die Grashauer umkreiseten.

Ich kann nicht unerwähnt lassen, daß ich und alle Bienenbesitzer eine reiche Honigärndte hatten, die diesen klebrichen Tropfen, und wohl auch nicht ohne Grund, zugeschrieben wurde, richtiger aber wohl honigsüßer Pflanzenschweiß, als Thau benannt werden sollten.

Wahrscheinlich nimmt auch die Biene nur diesen reinen Pflanzensaft, ehe er durch andere Insekten belagert ist, oder wie Reaumur behauptet, durch den Magen der Blattlaus gegangen, und von dieser wieder abgespritzt worden ist, vielmehr, wie hier zu bemerken war, die Biene diese Pflanzensäfte unbenutzt lassen mag, sobald sich Blattläuse (die sich hier durchaus noch nicht zeigten) darauf vorfinden sollten; weil sie aber auf diesem noch nicht mit anderen Insekten besetzten Pflanzensaft sehr geschäftig war, und da noch wohl wenig bemerkt und gefunden worden seyn mag, wo der Mehlthau in Menge angetroffen wurde.

Allein eben dieser Ort, wo ich diesen Pflanzensaft in so großer Menge fand, hatte auch als nasser Wiesengrund vielleicht den Vorzug, daß sich die Blattlaus nicht so leicht dahin zog, und die Biene um so ungestörter ihre Sammlung machen konnte, weil jene zu zärtlich ist, um die häufig auf- und niedersteigenden Dünste dieses nassen Standortes zu vertragen, im Trocknen ihn dagegen um so schneller zu finden weiß, und kann schon das Gewächs nicht eher verläßt, als bis sie ihm diese feinsten Säfte entzogen und entweder seine völlige Vernichtung, oder doch die Taubheit der Blüten verursacht hat. Eben so wenig ist zu vermuthen, daß das sogenannte Mutterkorn durch den Honigthau, sondern vielmehr durch den Stich solcher Insekten entstehe, die sich von diesen Säften nähren.

Daß diese klebrige Feuchtigkeit des Honigthaues außerdem, wenn sie eine Frucht in der Blüthenzeit betrifft, noch dadurch viel Schaden verursacht, daß sich viel befruchtender Blüthenstaub der Gewächse an sie festsetzt, dadurch um so spärlicher an den Ort seiner Bestimmung gelangt, und um so mehr taube oder leere Samenkapseln zurückläßt, ist um so glaublicher, als es die vielen hohlgebliebenen Fruchtgefäße (Pistillen) nicht selten zu beweisen scheinen.

Anlangend das schon erwähnte Mutterkorn, so scheint es bei diesem zarten Pflanzengewächs nichts mehr und nichts weniger als der Gallapfel an der Eiche zu seyn, dessen Made wir mit unbewaffnetem Auge so lange darin finden, als er noch im Wachsthum ist, hier aber das kleine Insekt nicht wahrnehmen, was diesen Auswuchs verursacht, doch aber ein Jahr häufiger als am andern gefunden wird, und eben so wenig seinen Grund im Acker oder dessen Düngbeschaffenheit bemerklich macht.

Allgemein behauptet man, daß jener in Rede stehende Thau den Schafen sehr nachtheilig sey; allein ich erinnere mich durchaus nicht, ob auch in diesem Jahre, wo dieses Uebel gleichfalls in Feldern gefunden wurde, ein Uebelstand unter diesem Viehe Statt gehabt habe.

Manche behaupten, der Geschmack dieses Honigthaues sey ein ungewöhnlich süßer und eckelhafter, ich dagegen, der ich ihn im reinen Zustande und ohne daß schon Blattläuse in seiner Nähe waren, vorfand, habe ihn wässeriger und viel milder schmeckend gefunden, als gewöhnlichen Honig; und dieß könnte dann auch ein Grund seyn, weshalb das Schaf, dem eigentlich nur Bitterkeiten dienlich oder zuträglich sind, dabei Schaden nehmen könnte. Ich habe schon erwähnt, daß ich diesen Pflanzenschweiß oberhalb der aufgeschlossenen Blätter jener Wiesenpflanzen gefunden habe, und es ist auch naturgemäßer, ihn eher auf der innern als äußern schon härteren Seite des Blattes zu finden, und deshalb ist es nur mit der Zärtlichkeit der Blattlaus zu erklären, daß sie nicht oberhalb, sondern stets unterhalb der Blätter gefunden wird, obwohl sie sich dadurch von ihrem Nahrungsstoff getrennt befindet, ihn also erst mittelst eines Durchstiches durchs Blatt erreicht, und dadurch das Kräuseln desselben verursacht. Es scheint daher, daß ihr sowohl der Stich der Sonnenstrahlen, als die auffallende Feuchtigkeit des Thaues gleich lästig und empfindlich sind, daher sie sich gegen

beides durch den Aufenthalt unter dem Blatt zu schützen sucht. An dem Orte, wo ich den Honigthau in so auffälliger Menge fand, daß er allen die reichliche Gelegenheit gab, ihn zu kosten, und in ganz klarem reinem Zustande vorgefunden wurde, mochte entweder sein kurz vorher erfolgtes Entstehen, welches jedoch schon von den Bienen bemerkt worden war, die sich in zunehmender Menge zeigten, bewirkt haben, oder die auf- und niedersteigenden Dünste dieses nassen Teichgrundes, welche freilich nur zur Zeit des Auf- und Unterganges der Sonne dem Auge sichtbar werden, waren für die Blattläuse und ihren zarten Körper zu lästig, als daß sie nicht lieber den Honigthau an solchen trockenen Orten nutzen sollten, die sie wenigstens vor den minder stark aufsteigenden Dünsten am untern Theile der Blätter sicher stellen.

Eben so läßt sich wohl annehmen, daß dieser Pflanzenschweiß von edleren kultivirten Feldgewächsen noch süßer und kräftiger seyn mag, als der der Wasserpflanzen, wogegen die Wasser tragenden Bienen diesen dünnern Wasserpflanzensaft wohl als einen bedeutenden Süßigkeitszuwachs ihres erforderlichen Verdünnungsstoffes bei der Anfertigung des Honigs benutzen, und ihn, weil er schon mehr Dichtigkeit hat, auch in größern Tropfen wie klares Wasser durch die Luft an Ort und Stelle zu bringen vermögen.

Dasjenige Blatt aber, an welchem auf der Rück- oder Außenseite diese süßen Tropfen betroffen werden könnten, giebt zu der Vermuthung Veranlassung, daß es zu der Zeit noch nicht entfaltet gewesen, als die Wirkung der Sonne es zu dieser Ausdünstung genöthigt habe, sondern erst später dieses Absondern und Zurückfallen oder Entblättern vom Blüthenstengel erfolgt sey.

An solchem erwäntem nassem Orte werden an und für sich gewiß nie Schafe geweidet, und ist ihnen nicht an sich schon diese Süßigkeit schädlich, so läßt sich doch die zweite Hypothese in Anregung bringen, daß im Felde, wo sich an den, nicht auf Sumpf- sondern trockenem Lande erwachsenen edleren Pflanzen die Blattläuse bald in Menge zeigen, es diese auch seyn können, welche das Schaf mitfrißt, und dadurch seiner Gesundheit Nachtheil verursacht, was sich sonst, wenn der Honigthau nichts als ausgeschwitzter Pflanzensaft wäre, doch keineswegs voraussetzen ließe, und ein Verderbniß wenigstens so lange nicht gedacht werden kann, als ihn die Biene zu benutzen geneigt ist.

Ich komme nun auf eine andere Wirkung der Sonnenstrahlen, welche ich an einem Vogelkirschbaum von der rothen, nicht der schwarzen, Sorte, sonst aber auch an keinem andern Baume, der dickere Blätter hat, wie z. B. Aepfel- oder Birnbäume, bemerkt habe. Es war nämlich auch um Johanni, in der Nachmittagsstunde zwischen 4 und 5 Uhr, als ich mich bei hellem Wetter im Garten befand, und bei schönem Sonnenschein eine vorübergehende Wolke so wenig Regentropfen fallen ließ, daß diese nur wie ein Thau auf den Blättern der Bäume hangen blieben, und nicht zum Abtropfen gelangten, die Sonne aber eben so wenig in ihrem Schein unterbrochen wurde.

Am folgenden Tage bemerkte ich an den Blättern dieses erwähnten Baumes ungefähr eben so viele dichte, vergelbte, schon ins Bräunliche fallende Punkte, als Regentropfen darauf gefallen seyn mochten, die, je brauner sie aussahen, auch schon um so trockner waren, und sich an dem sonst noch grünen Blatte ausreiben ließen.

Der Baum stand etwas höher und freier als die daneben stehenden, schien schon öfters an ähnlichen sogenannten Vergiftungen gelitten zu haben, welche andere nebenstehende Bäume gleicher Sorte nicht betroffen hatten; denn er litt an dem sogenannten Wolf (ich kenne wenigstens keine andere Benennung dieser Verkrüppelung an Bäumen, die auch an Kiefern und Tannen im Walde gefunden wird, und eine eigenthümliche Verdichtung stets neu treibender und kurzbleibender Aeste ist, die an diesem Kirschbaum aus einem sich gebildeten fladrichen Holzknoten am Haupttriebe und zwar mehrere Male übereinander von allen Seiten hervorsproßten, was jedoch am Nadelholz nicht in der Art gefunden wird, sondern blos in einer ungewöhnlichen Verdichtung der Triebe und Nadeln ohne fladrichen Knoten besteht, in denen, wenn die Aeste schon stark genug sind, die Krähen und Aelstern gern Nester anlegen).

Dieser Kirschbaum kam selten zur Blüthe, noch weniger aber entsinne ich mich Früchte darauf gesehen zu haben.

Diese einem Verbrühen, Versengen ähnliche Erscheinung der Regentropfen-Punkte auf den Blättern ließ mich auf die Idee kommen, ob die Stellung und gerade Statt gefundene Richtung der Sonnenstrahlen auf diesen, auf den Blättern stehengebliebenen Tropfen, hier nicht wohl gar brennglasartig gewirkt haben sollte? zumal ich sonst keine anderweitigen Folgen daran wahrgenommen habe. Sollten nicht schon ähnliche Bemerkungen auch an anderen Orten gemacht worden seyn? und auf welche Gedanken sind Andere hierbei gekommen?

Anlangend die Bildung jener fladrichen Knoten an diesem erwähnten Baume, so waren die Blätter dieser häufigen jungen Triebe an ihnen auch gewöhnlich durch Blattläuse gekräuselt, stets kränkelnd, bildeten kein solches Holz, was die Winterkälte überstehen konnte, sondern waren im folgenden Jahre meistens trocken, wurden aber alljährig von neuen Trieben an denselben Fladerknoten ersetzt und verdrängt.

Ich urtheilte hieraus um so mehr auf blos äußere einwirkende Ursachen dieser Verkrüppelung, weil mir bei der alljährlich fortbestehenden starken Triebkraft eine Schadhaftigkeit der Wurzeln unwahrscheinlich war.

Vielleicht hätte diesem Baum durch Abstutzen des Haupttriebes unter dem untersten Fladerknoten diese Kränklichkeit benommen werden können; allein sein sonst gerader schöner Wuchs im Haupttriebe ließ mich dieses Mittel nicht versuchen, sondern ich hoffte, es werden bei zunehmendem Alter und seiner sonstigen guten Triebkraft späterhin diese Knoten verwachsen, und bei zunehmender dickerer Rinde alljährlich immer weniger dieser wilden Wasserreiser ausstoßen; ich fürchtete zugleich, daß das Kirschgummi an diesem Haupttriebe in Massen ausfließen und nicht allein eine völlige Verblutung und Vertrocknung des jungen Stammes zur Folge haben könne, sondern dessen Hohlwerden vom Haupttriebe aus als unvermeidlich zu erwarten sey.

S. bei Rybnik in Oberschlesien.

F. B. L.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

91. Wie vermehrt man auf unschädliche Weise das Gewicht des Roggenbrodes?

Man kocht ein Pfund Kleie vom Roggen eine Stunde lang im Wasser, ungefähr 1000 Kubikzoll oder weniger, rührt die Masse, zur Verhinderung des Anbrennens, häufig um, und gießt hernach die Flüssigkeit langsam durch ein leinenes Tuch, damit die Hülsen zurückbleiben, und knetet mit diesem warmen Wasser das Mehl, wodurch nicht nur das Brodgewicht ansehnlich vermehrt, sondern auch das so zubereitete Brod weit verdaulicher wird. Je mehr man Kleie im Verhältnisse zum Wasser nimmt, desto vortheilhafter ist diese Operation des Auskochens, nur darf das fleißige Umrühren nicht verabsäumt werden.

Auch auf Waizenbrod wirkt die nämliche Operation eben so günstig. Natürlich ist aber dann die Kleie weit weniger nahrhaft und nur noch als Düngmittel dienlich. Doch will man in Frankreich und in England behaupten, daß sie auch dann noch das Vieh nähre, obgleich weit weniger, als vor der Abkochung.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

92. Auszug aus einem Reiseberichte. Beispiel von Landeskultur in Bayern.

Wenn man Bayern durchwandert, so stößt man nicht selten auf ungeheure Flächen, welche – unbewohnt und ohne Spur von Ackerbau und Viehzucht – ein trauriges Bild für den denkenden Menschen darstellen. Dieses ist vorzüglich der Fall in der Umgegend der königl. Haupt- und Residenzstadt München.

Indessen thut es dem Menschenfreunde wohl, wenn derselbe wahrnimmt, daß einzelne Männer sich anstrengen, diese widrige Erscheinung nach und nach zu entfernen, und die Benützung solcher verödeter Grundflächen zum Vortheile der Menschheit und zur Ehre Bayerns herbeizuführen.

Ein solches Beispiel fanden wir, als wir vom letzten Oktoberfeste nach Hause giengen, auf dem ungeheueren Freisinger- und Erdinger-Moose, wo der Herr geheime Rath v. Utzschneider das Landgut Erching mit einer Grundfläche von 1500 Tagwerken besitzt.

Dieses Landgut war ganz versumpft, und nun, nachdem die Goldach tiefer gelegt, und dem Wasser durch mehrere tausend Klafter Abzugsgräben ungehinderter Ablauf möglich geworden ist, vermehrt sich allda der Anbau der Getreidfrüchte und der Wieswachs so sehr, daß vor der Hand Stallungen für dreihundert Stücke Rindvieh und nebenbei auch für eine Schäferei vorgerichtet werden mußten.

Alles wird in Bewegung gesetzt, um viel Dünger zu erzeugen. Ueber 600 Tagwerke Wiesen werden gewässert; der Mergel, wovon das Oberland Bayerns einen Ueberfluß hat, wird gehörig benutzt; Knochenmehl wird mit Vortheil angewendet. — Obstbäume werden hundertweise gepflanzt, und die kostbaren Holzzäune durch Weißdornen ersetzt. Dieses alles geschah in drei Jahren. Ueberdieß hat Herr v. Utzschneider auf dem anstossenden Erdingermoose eine Torfstecherei angelegt, wodurch das nöthige Brennmaterial für die ganze Umgegend im Ueberfluße gesichert ist. Herr v. Utzschneider hat auch vor, in Erching eine Schule für arme Knaben zur Beförderung des Ackerbaues anzulegen, und wie wir aus ihm wahrnehmen, denkt er, nachdem die ganze öde Fläche mit großem Fleiße in jeder Beziehung untersucht wird, auf Mittel und Wege, derselben – in der Größe von 75000 Tagwerken – eine andere Gestalt zu geben, und zu veranlassen, daß sich dort 2 bis 3000 Familien – jede mit 25 bis 30 Tagwerken Grund und Boden versehen – ansäßig machen, und nebenbei durch Leinwandsfabrikation, wozu eine eigene Flachsspinnerei, um wohlfeil zu fabriziren, eingerichtet werden soll, wohl nähren können.

Die Menschen im geeigneten Zusammenwirken mit ihrer Staatsregierung vermögen vieles; vor allem müssen sie aber auf Grund und Boden einen Werth legen, und wir Bayern sollen vorzüglich unser Gold und Silber aus unserer Erdoberfläche erbeuten.

W. Z.

93. **Bekanntmachung.**

Unterzeichneter empfiehlt allen Herren Oekonomen und Gutsbesitzern auch dieses Jahr wieder sein wohlassortirtes Lager in allen Gattungen Sämereien zu den billigsten Preisen, und hat auch dieses Jahr wieder eine große Parthie Rigaer Saat-Lein am Lager, wovon der bayerische Zentner zu dem billigen Preise von 22 fl. abgegeben wird.

Leonhard Hofmann,
Samenhändler zu Fürth bei Nürnberg.

Münchner Getreid-Schranne am 1. Februar 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	42	2174	2216	2186	30	12	13	11	29	10	30	—	19	—	—
Roggen . .	18	730	748	743	5	7	34	7	14	6	53	—	4	—	—
Gerste . . .	279	2814	3093	2925	168	6	39	6	14	5	51	—	6	—	—
Haber . . .	221	693	914	859	55	4	16	4	1	3	55	—	—	—	—

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 12. bis 18. Januar 1834.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	18	10	22	—	—	6	26	5	10	3	39
Amberg . . .	18	8	33	—	—	6	19	5	1	3	46
Ansbach . .	15	8	36	9	26	6	23	6	—	3	56
	18	8	8	9	32	6	26	5	48	3	50
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	17	9	59	9	46	7	—	6	10	3	57
Baireuth . . .	18	10	21	—	—	8	9	6	27	4	39
Dinkelsbühl . .	15	9	9	9	9	6	56	5	41	3	18
Erding . . .	16	9	—	—	—	6	12	5	—	3	13
Ingolstadt . . .	18	7	38	—	—	5	44	4	33	3	21
Kempten . . .	15	—	—	12	55	9	6	7	8	4	23
Landsberg . . .	18	—	—	10	43	7	22	6	8	3	48
Landshut . . .	17	8	45	—	—	5	52	4	22	3	45
Lauingen . . .	18	9	54	9	30	7	9	5	49	3	25
Memmingen . .	14	—	—	11	59	8	4	7	25	4	17

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr
München . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Murnau . . .	18	—	—	13	—	8	48	6	36	4	30
Neuötting . . .	15	9	43	—	—	6	3	4	31	3	8
Nördlingen . .	18	—	—	10	8	7	37	5	23	3	16
Nürnberg . . .	18	8	59	—	—	6	52	5	59	4	14
Passau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Regensburg . .	18	8	37	—	—	6	7	4	46	3	42
Rosenheim . .	16	10	10	—	—	7	2	5	30	3	20
Speyer . . .	14	10	21	—	—	7	57	6	20	5	13
Straubing . .	18	8	50	—	—	6	—	4	59	3	19
Traunstein . .	18	10	30	—	—	6	48	5	—	3	24
Vilshofen . . .	15	8	46	—	—	6	21	4	19	3	13
Weilheim . . .	16	12	44	12	44	8	20	6	46	4	22
Weißenburg . .	18	8	13	—	—	6	31	4	47	3	37
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 20. den 11. Februar 1834.

Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

94. Wünsche für die Landwirthschaft in Bayern.

Wir können und dürfen es nicht in Abrede stellen, daß eine Vereinigung unserer Kräfte, unseres Wissens und Bestrebens nothwendig sey, um unseren Wohlstand aufrecht zu erhalten und zu erhöhen. Auf den langsamen Gang einzelner Versuche und einzelner Mittheilungen dürfen wir uns nicht verlassen, wenn wir nicht zu spät zum Ziele gelangen wollen. Was an der einen Gränze des Vaterlandes mit Vortheil betrieben wird, soll an der andern nicht unbekannt bleiben, damit es verbreitet werde, wenn es einer allgemeinen Anwendung fähig ist. Um unnöthige, Zeit und Geld raubende Versuche, welche am Ende den Muth der Unternehmer beugen, zu vermeiden, müßen wir sorgen, daß vergleichende Versuche in verschiedenen Gegenden mit der gehörigen Vorsicht angestellt, und daß alsdann die gelungenen, wie die nicht gelungenen Resultate als die überzeugendsten Beweise vor Jedermanns Augen niedergelegt, das mißlungene Verfahren aber zur Warnung für andere bekannt gemacht werde. Die Erfahrungen des Auslandes sollen uns auch nicht unbekannt bleiben; jene, welche durch ihre Belesenheit, oder durch Privatverbindungen hievon Kenntniß erlangen, sollen sich bemühen, diese Erfahrungen uns in der Sprache mitzutheilen, welche dem größten Theile unserer Landwirthe und Gewerbsleute verständlich ist. Wo ein ausgezeichnetes Talent im Fache der Landwirthschaft und der damit verbundenen Gewerbe unbekannt, oder durch Verhältnisse unterdrückt ist, soll es aus seinem Dunkel hervorgezogen und zur gemeinnützigen Thätigkeit geweckt werden. Oeffentliche Belohnungen des bewährten Verdienstes, Bekanntmachung der ausgezeichnetsten inländischen Produkte und Fabrikate, diese wirksamen Aufmunterungsmittel des Ehrgeizes und der, in diesem Fache löblichen, Gewinnsucht müßen zu Hilfe genommen werden, um den hohen Zweck zu erreichen. Der Unterrichtete soll dem Unwissenden, der Reiche dem Dürftigen an die Hand gehen. Unser Augenmerk soll endlich immer dahin gerichtet seyn, den reinen Gewinnst der inländischen Landwirthschaft und der damit in Verbindung stehenden Gewerbe so viel als möglich zu vergrößern, sohin solche Produkte und Fabrikate zu erzielen, welche sicher und um hohe Preise verwerthet werden können, und welche nicht nur die ausländischen Waaren auf den inländischen Märkten verdrängen, sondern auch im Auslande auf Absatz rechnen dürfen, dann Zeit und Lohn durch zweckmäßige Werkzeuge und Geräthe, so wie durch richtige Verfahrungsweise zu ersparen.

Alles dieses ist der Zweck, den der landwirthschaftliche Verein in Bayern seit seiner Entstehung (1810) zu erreichen sucht, und zum Theil nach seinen Kräften

und Mitteln möglichst erreichen konnte; dieses sind die Grundsätze, welche derselbe fest und unerschütterlich befolgt. Er ist Bedürfniß des Zeitalters, Bedürfniß des Vaterlandes.

Sollte nun hier die Frage nicht aufgeworfen werden dürfen: warum haben sich noch so wenige Mitglieder diesem Vereine angeschlossen, warum vermißt man jene warme Theilnahme, jenes Hinzudrängen von allen, die der guten Sache nützen, oder aus ihr Nutzen ziehen könnten? warum vermißt man jene lebendige Regsamkeit, welche ein Verein erwarten läßt, der ein allgemeines National-Interesse zum Ziele hat, und warum verlaßen aber auch Mitglieder diesen Verein, dem sie früher mit ganzer Seele ergeben waren? Was könnte wohl da Großes gedeihen, wenn von 4 Millionen, welche Bayern bewohnen, alle, die es im Stande sind, ihr Scherflein zum Zwecke des Vereins beitrügen, wenn Mitglieder nach Verhältniß ihrer Muße an der Administration der Geschäfte in den Comités thätigen und ununterbrochenen Antheil nähmen, alle übrigen dadurch die Zwecke des Vereins wesentlich befördern hälfen, daß sie ihre jährlichen Geldbeiträge pünktlich und richtig erlegten, weil von der richtigen und gewissen Einnahme die Operationen des Vereins abhängen? nur dadurch kann derselbe seine größere Wirksamkeit bethätigen, und die frohen Hoffnungen des Vaterlandes in Erfüllung gehen. Man hat leider die traurige Erfahrung gemacht, daß Mitglieder, jedoch nur wenige, welche mit mehrjährigen Beiträgen im Rückstande waren, die Erfüllung ihrer übernommenen Verbindlichkeit damit von sich weisen, daß sie die Wochenblätter mangelhaft oder gar nicht erhalten haben, oder daß sie keine Mitglieder, oder schon längst aus dem Vereinsverbande getreten zu seyn vorgeben. Diese Angaben können jedoch den Gesammtverein in seiner Forderung auf keine Weise verkürzen. Gesetzt, ein verehrliches Mitglied hätte einige Wochenblätter nicht, oder auch keine erhalten, so spricht dieser mögliche Fall dasselbe keineswegs von seiner als Mitglied übernommenen Verbindlichkeit los, da jedem statutenmäßig das Recht zusteht, die abgehenden oder nicht empfangenen Wochenblätter zu reklamiren. Ein ordentliches Mitglied ist kein Abonnent, und ein Abonnent ist kein Mitglied des Vereins. Jedes Mitglied hat auch Anspruch auf Sämereien zu Versuchen, auf Bücher zum Lesen, auf Modelle und Maschinen zur Nachahmung; wenn ein Mitglied einwenden wollte, es zahle keinen Beitrag, oder betrachte sich als ausgetreten, weil es weder das Eine noch das Andere erhalten habe, so würde sich der Verein in seinen Einnahmen gewaltig getäuscht finden. Man kann daher den Grundsatz aufstellen, jedes Mitglied ist verbunden, so lange den Beitrag zu entrichten, in so lange keine rechtzeitige Austritts-Erklärung vorliegt, oder bewiesen werden kann, es mag die Wochenblätter, Sämereien, Bücher, Modelle, Maschinen ꝛc. erhalten haben, oder nicht; denn ihm steht es zu, das zu verlangen, worauf es Anspruch machen kann und darf. Auch Gemeinden und andere Abonnenten sind von diesem Grundsatze nicht ausgeschlossen.

Würde die Wochenblatts-Expedition von dem Abgange sogleich in Kenntniß gesetzt werden, so wäre sie auch in Stand gesetzt, sogleich auf den Grund zu kommen, warum die Blätter nicht versendet wurden, oder, was der möglichste Fall ist, die wirklich versendeten nicht an ihr Bestimmungsort gelangt sind, und somit die nöthigen Vorkehrungen zu treffen. Es wäre sehr zu wünschen, daß jedes neu beitretende Mitglied in der Zukunft mittels eines gedruckten Avisozettels, welcher dem ersten Wochenblatte beigelegt wird, aufmerksam gemacht werde? von jedem abgängigen Wochenblatte sogleich unter Kreuzband Anzeige zu machen. Noch mehr wäre zu wünschen, daß der Beitrag vermindert würde, und dann alle vermöglichen Gutsbesitzer, Landrichter, Rentbeamte, Forst- und Mautbeamte, auch Pfarrer, bemittelte Bräuhausbesitzer und Fabrikanten dem Vereine beiträten, und die Beiträge zu ihrem eigenen und zum Wohle der ganzen Nation auf den Altar ihres Vaterlandes opferten. — —

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

95. Kartoffeln ohne Feuerung gar zu machen und zum Füttern zu verwenden.

Der Herr Kammerrath Ladewig auf Schwichtenberg bei Demmin, heißt es in den Verhandlungen der ökonomisch-patriotischen Societät der Fürstenthümer Schweidnitz und Jauer, welchem das Monatsblatt schon mehrere interessante Mittheilungen verdankt, theilt uns nachstehende Aufsätze der Herren Frenz und Berlin mit, welche beide über die Methode, Kartoffel ohne Feuerung gar zu machen, solche Eigenthümlichkeiten enthalten, daß wir sie nicht wohl trennen können und daher folgen lassen.

Da die Kartoffeln von dem Rindviehe sowohl, als von den Schafen und anderem Viehe mit sehr großer Begierde gefressen werden, und, richtig angewandt, sich als ein sehr nahrhaftes und vortheilhaftes Futter bewähren, so werden sie fast allgemein zur Viehfütterung benutzt. Die große Begierde, mit welcher das Vieh die Kartoffeln frißt, gewährt den Vortheil, daß letztere mit einer Menge wenig reitzbaren Futters vermengt werden können, ohne so leicht das Fressen solchen Gemengsels versagt zu sehen, weshalb sie eine herrliche Aushilfe besonders da gewähren, wo wenig Heu und nur Stroh zur Winterfütterung vorhanden ist.

Die gewöhnlichsten Methoden, die Kartoffeln zum Viehfutter zu benutzen, sind folgende:

1) man stößt die Kartoffeln in kleine Stücke, vermengt sie trocken mit Häckfel von Stroh, oder auch mit etwas Heu darunter, und füttert sie gleich nachher;
2) man kocht die Kartoffeln durch Dämpfe, macht sie zu einem Brei und vermengt sie so zur Fütterung mit Häckfel, und
3) man bringt die rohen gestoßenen Kartoffeln in einen Küben, trägt eine Quantität Wasser darauf, läßt sie einige Zeit stehen, und verfüttert diese Masse in Trögen, auf trockenen Häckfel gegossen und damit vermengt.

Beim Rindviehe will man es nahrhafter gefunden haben, wenn die Kartoffeln gekocht oder gedämpft und nicht roh zur Fütterung gegeben werden, weil auch das Rindvieh sehr leicht bei starker Fütterung der rohen Kartoffeln am Durchfall leidet, welches bei den gekochten Kartoffeln nicht so zu bemerken ist. — Das Dämpfen der Kartoffeln erfordert nun aber etwas viel Feuerung und Arbeit, weshalb ich auf nachstehende Methode gekommen bin, wodurch der Zweck des Kochens ohne Feuerung erreicht wird, und zugleich der Häckfel, der mit den Kartoffeln zusammen gefüttert werden kann, dieselbe Hitze des Garwerdens der Kartoffeln erreicht.

Ich halte im Viehhause 4 Räume von Brettern, von denen jeder so groß ist, daß er das an einem Tage zu fütternde Quantum der Kartoffeln mit dem Häckfel aufnehmen kann. Sie sind ohngefähr 5 Fuß hoch und haben eine offene Seite. — Das zu fütternde tägliche Quantum Kartoffeln wird gut gereinigt, möglichst fein gestoßen auf den dazu gehörigen Häckfel gebracht. Dann lasse ich das Quantum Kaff, welches die Scheuern zur Fütterung liefern, überbringen, und nun so viel Wasser auftragen, als sich darin halten kann, worauf es durch mehrmaliges Umschaufeln gehörig gemengt wird. Hierauf wird diese Masse in einen der genannten Räume gebracht, und während des Einbringens öfters getreten, so daß sie recht fest und an der offenen Seite steil zu liegen kommt. In diesem Raume bleibt sie nun in der Winterszeit dreimal 24 Stunden liegen, wodurch sie sich so erhitzt, daß die Kartoffeln gar werden. In diesem heißen Zustande wird nun solches Futter dem Viehe gegeben, ohne daß es sich vorher abkühlen darf, und von demselben stets mit sehr großer Begierde gefressen. Auf diese Art läßt sich ein weit größeres Quantum Häckfel mit verfüttern. Letzterer scheint dadurch an Nahrung sehr zu gewinnen, weil er sich ganz auflöset und dem Viehe eine leichtere Verdauung gewährt.

Die Zeit des Liegens der Masse bis zum Erhitzen macht die Temperatur bedingt; länger als bis die Kartoffeln gar werden darf sie nicht liegen, weil sie sonst verdirbt und dem Viehe den Reiz zum Fressen benimmt.

Daß diese Fütterungsart dem Viehe weiter nicht nachtheilig ist, beweist meine mehrjährige Erfahrung. Nie ist ein Hauptvieh krank darnach geworden. Auch habe ich diese Fütterungsart bei den Schafen mit Nutzen angewandt, und ebenfalls keinen Nachtheil verspürt.

Die Kartoffeln sind zum Heißwerden des Häckfels nicht nothwendig, sondern er wird auch ohne diese sehr erhitzt, und wenn sonst nur etwas darunter ist, mit Begierde gefressen.

Pensin, den 3ten Mai 1831.

Frenz.

Die sehr vortheilhafte Wirkung der gedämpften Kartoffeln, wenn sie zum Futter des Rindviehes benutzt werden, sowohl in Hinsicht des Melkens, als auch Behufs der Mästung, ist bekannt. Erlaubt jedoch die Lokalität (wohin zuvörderst ein zweckmäßig eingerichtetes und passend liegendes Dampfhaus, als auch hinreichendes und wohlfeiles Brennmaterial gehört) es nicht, diese Vortheile zu benutzen, so werden dem Rindviehe die Kartoffeln häufig roh gegeben. Diese Fütterung steht aber der mit gedämpften Kartoffeln bei weitem nach, da nach den rohen Kartoffeln das Vieh laxirt, dadurch die Verdauungswerkzeuge desselben schwächt, und so die Vortheile, welche man dem Viehe durch die Kartoffeln zufließen lassen will, wieder aufhebt.

Deshalb ist man auf ein anderes Verfahren gekommen, welches ich in diesem Winter angewandt habe, und welches meinen Beifall in so hohem Grade hat, daß ich nicht umhin kann, die Art und Weise, wie ich dieses betrieben habe, hier mitzutheilen, und jeden, der seinem Rindviehe Kartoffeln zu geben gedenkt, zu einem ähnlichen Verfahren auffordere, damit man sich selbst von den großen Vortheilen dieser Fütterungsmethode überzeugen kann.

Man bedarf 4 einzelner Räume, nicht unähnlich denen, welche man in Pferdeställen so häufig antrifft, um die Pferde geordnet von einander zu trennen. Die Größe jedes einzelnen Raumes richtet sich nach der Masse des Futters, die darin aufbewahrt werden soll (die meinigen haben 4 Fuß Höhe, 4 Fuß Länge und 3 Fuß Breite). — In diese Räume, welche man am leichtesten von Brettern errichtet, und welche unten ebenfalls mit Brettern ausgelegt sind, bringt man den gewöhnlichen Kuhhäckerling, den man, wenn man es haben kann, mit etwas Kaff vermengt. Hierzu bringt man die vorher gewaschenen und fein gestoßenen Kartoffeln (die Menge muß sich nach den Kartoffeln richten), mengt sie mit dem Häckfel, und feuchtet das Ganze gehörig an. Man thut wohl, dieses Gemenge auf einem mit Brettern ausgelegten Raum vorzunehmen, weil sich der Lehm der Diele leicht auflöset, und das Futter schmierig macht. Die ganze Masse wird

dann in obige Räume festgetreten, und bleibt so lange liegen, bis sich die Masse entzündet, zu dampfen anfängt und in einen solchen Hitzgrad übergeht, daß die im Haufen befindlichen Kartoffeln gar sind. Dieser Zeitpunkt tritt gewöhnlich nach dreimal 24 Stunden — bei sehr kaltem Wetter erst nach viermal 24 Stunden — ein. Das Futter wird nun, so warm wie es ist, dem Viehe gegeben, welches, wenn es erst daran gewöhnt wird, solches mit so einer Begierde frißt, daß es alles andere noch so gute Futter liegen läßt.

Ich habe in diesem Winter meinen Kühen, neben etwas Heu und Stroh, jeder täglich 2 Metzen Kartoffeln und 1 Scheffel Häckerling, bestehend aus 2/3 Stroh und 1/3 Heu, gegeben, wobei sie mehr Milch gegeben haben und besser im Stande gewesen sind, als sonst, wenn ich mehr Heu mit denselben verfütterte. Die Vortheile dieser Fütterungsmethode waren um so größer, als sowohl das Heu als auch das Stroh in diesem Jahre, der großen Nässe wegen, weniger nahrhaft waren. Gegen den Frühling habe ich etwas mehr Kartoffeln gefüttert; ja ich habe sogar jeder Kuh 4 bis 5 Metzen gegeben, ohne daß sie darnach laxirten.

Auch mit den Ochsen habe ich ein ähnliches Verfahren versucht, indem ich den ihnen bestimmten Häckerling naß gemacht, und ihn 24 bis 48 Stunden in festgetretenen Haufen liegen ließ. Als derselbe anfieng warm zu werden, ließ ich ihn den Ochsen geben, welche ihn sehr begierig fraßen. Leider habe ich dieses Verfahren aufgeben müssen, weil der Raum, den meine Ochsen jetzt inne haben, eine solche Vorrichtung nicht erlaubt.

Berlin zu Sansckow.

Wir fügen noch einige uns mitgetheilte Bemerkungen erfahrener Landwirthe, diese Methode betreffend, bei.

Diese Fütterungsmethode ist auch bei Schweinen anwendbar, wenn man die Kartoffeln mit Kaff gähren, und jene nachher sich gehörig abkühlen läßt, ehe man sie füttert.

Die auf erwähnte Art bereiteten Kartoffeln geben fettere Milch, während die gedämpften Kartoffeln etwas mehr, aber weniger fette, Milch erzeugen.

In Betreff der Gährung ist noch zu bemerken, daß solche nicht in verschlossenen Gefäßen vor sich geht, vielmehr müssen diese Räume oben und auf einer Seite offen seyn.

Die kleinste Quantität Häcksel, welche in Gährung zu bringen ist, sind 5 Scheffel; die größte Quantität Kartoffeln, welche in Gährung übergehen, sind 6 Metzen per Scheffel Häcksel.

2/3 Stroh und 1/3 Heu ohne Kartoffeln, mit Wasser angefeuchtet, erhitzt sich auch und bekommt dem Viehe sehr gut. Die im Kaff befindlichen Körner werden durch obige Methode gar, und dadurch nahrhafter. Uebrigens ist die Methode, Kaff und Stroh anzufeuchten, dadurch zu erhitzen, und mit dem Mastvieh zu verfüttern, nicht neu.

Der Zeitpunkt des Garwerdens muß sehr genau beobachtet werden, weil die Weingährung bald in Säure übergeht, und dann das Gut dem Viehe nicht bekommt. Ist zu viel eingemengt, so daß es nicht an einem Tage verfüttert werden kann, so wirft man den Rest auseinander, um ihn am anderen Tage kalt zu verfüttern, wenn gleich das Vieh denselben nicht so gern frißt.

Diese Fütterungsmethode ist auch bei der Mästung mit Garbenhäcksel vorzunehmen, und dabei eben so anwendbar.

Anmerkung des Direktors.

Von der Nutzbarkeit dieser Futterungsweise bei dem Melkviehe überzeugt, würde denn doch, zumal für Schafe, die Zurichtung der Kartoffeln durch Dampf wohl allemal vorzuziehen seyn. Denn auch bei dieser Methode tritt der Fall ein, daß Hechsel mit Kartoffeln den Schafen gemischt gereicht, dadurch den letzteren vorzugsweise nahrhaft und wohlschmeckend wird. Uebrigens ist das Verabreichen der rohen Kartoffeln eines Theils sehr der Entwendung unterworfen, und daher nicht zu empfehlen, wenn auch die Futterleute es vorziehen sollten, den rohen Kartoffeln den Vorzug zu geben; anderen Theils aber sind auch rohe Kartoffeln selbst für Pferde und Fohlen nicht gut. In einem Fohlenstall fiel unter andern der Versuch bei der Fütterung der rohen Kartoffeln so übel aus, daß die damit gefütterten Fohlen in einem Winter beinahe gestorben wären, wenn nicht eine Veränderung in der Fütterung angeordnet, und statt roher zerkleinerter Kartoffeln ihnen gedämpfte Kartoffeln verabreicht worden wären. Bei der Verfütterung der letzteren ist es aber nothwendig, daß die aus der Dampftonne kommenden Kartoffeln durch eine hölzerne Krücke sogleich in den mehlartigen Zustand versetzt werden, welcher letztere der bei dieser Fütterungsart vorzuziehende ist. Denn erkalten die gedämpften Kartoffeln einmal ganz oder halbganz, so sind sie auch bei der Fütterung hinterher weniger nahrhaft. Das erwähnte Zerrühren der abgedampften Kartoffeln zu Mehl, mittelst einer hölzernen Krücke, und noch warm, erfordert aber eine besondere Vorrichtung, nämlich einen Tisch von Holz, der jedesmal neben dem Dampfapparat zu stehen kommen sollte.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

96. Eine besondere Bemerkung von der Empfindlichkeit der Schafe gegen die Veränderung des Wetters.

Als ich vor einigen Jahren an einem schönen Sommertage Mittags auf dem Felde spatzieren gieng, begegnete ich einer Heerde Schafe. Plötzlich wurden diese Thiere von den seltsamsten Bewegungen ergriffen. Sie hüpften auf die lächerlichste Art herum, sprangen ungestümm gegen einander, stießen mit ihren Köpfen zusammen, und nahmen rottenweise die Flucht, als ob sie dem Rachen eines gefräßigen Wolfes entrinnen wollten. Der Schäfer, den ich um die Ursache dieses sonderbaren Vorfalls fragte, gab mir zur Antwort: dergleichen außerordentliche Bewegungen unter meiner Heerde sind immer sichere Vorboten eines Sturmes oder Gewitters, das entweder noch an demselben, oder am folgenden Tage erscheinen wird. In der That fieng noch an demselben Abend ein heftiger Sturm die ganze Nacht hindurch zu wüthen an, der mit einem Platzregen endete. Diese Begebenheit beweiset, daß zu solcher Zeit im Gehirne dieser Thiere gerade dieselbe Veränderung vorgehet, welche wir bei abwechselndem Wetter an unsern Barometern wahrnehmen.

v. Nagel.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

97. Bemerkungen über die Verschiedenheit des Wollwuchses.

Als im Frühlinge dieses Jahres (heißt es im Archiv der deutschen Landwirthschaft) die Schafe geschoren wurden, beklagte man sich allgemein über den geringen Ertrag der Wolle, und nahm diesen als allgemein an. Es ist dem nicht widersprochen worden, und so sind wir berechtigt, die Bemerkung als eine richtige Erfahrung anzunehmen und darüber zu sprechen, um für die Folge Wirthschaftsregeln stellen zu können.

So viel nun auch damals über den in Rede stehenden Fall gesprochen ward, so herrscht doch gegenwärtig eine große Stille darüber. Die Redaktion des Archivs bemühte sich vergeblich, eine ernstere Verhandlung darüber zu veranlassen. Ihre Bitte ist unbeachtet geblieben. Bleibt aber die beabsichtigte Ermittelung der wahren Ursachen aus, so kommen wir auch in der Wissenschaft nicht weiter, weil keine Erfahrung über den Gegenstand aufgenommen wird. Kommt früher oder später ein solcher Fall wieder vor, so wird das alte Lied gesungen. Sollte man nicht annehmen dürfen, daß er schon früher da gewesen ist? Was hat man darüber angemerkt?

Da unser Gewerbe nur auf Erfahrung beruhet, so liegt es in der Natur der Sache, daß wir wohl Ursache haben, auf jede Erscheinung zu merken, und, wo möglich, sie zu erklären. Verabsäumen wir dieses, so ist darüber auch keine Erfahrung aufzunehmen, so sehr und oft wir dieses vielbedeutende Wort auch im Munde führen. Die grundlosen Gespräche werden der Wissenschaft selbst schädlich, weil sie zu irrigen Meinungen verleiten und zu Vorurtheilen führen. Die Forschungen werden erschwert, weil sie es zunächst mit Wegräumen des Gehaltlosen zu thun haben, ehe sie einen neuen Schritt vermögen.

Wollen wir wirkliche Erfahrungen machen, und in die Wissenschaft aufnehmen, so müssen wir die vorkommenden Ergebnisse genau berücksichtigen, bemühet seyn, die wahren Ursachen zu ergründen, und sie möglichst von allen Seiten und Beziehungen würdigen. Wir müssen zusehen, ob nicht schon Aehnliches da gewesen oder noch vorhanden ist. Wir müssen prüfen, ob die Erscheinung sich unter gleichen Umständen wiederholte.

Niemand wird die Wichtigkeit des Gegenstandes in Abrede stellen, sondern zugeben und wünschen, daß ihm die schärfsten Forschungen zu Theil werden. Wer jedoch zweifeln sollte, der bedenke und erinnere sich, daß man behauptet hat, von 100 Stein 10 weniger geschoren zu haben, als andere Jahre. Wollte sich Jemand die Mühe nehmen, auszumitteln, was wirklich in Rückfall gekommen, und so der produktiven Einnahme entgangen ist, es würde uns den Verlust in Millionen Thalern anschaulich machen. Man geht nur über solche Dinge zu leicht hinweg, weil man zum großen Schaden des Gewerbes zur Zeit noch nicht an statistische Angaben gewöhnt ist. Der Kaufmann weiß den Waarenbestand und darnach das Bedürfniß besser zu berechnen, und die Beziehung zu würdigen, als der Landwirth.

Während man dem Gegenstande zeitgemäß Aufmerksamkeit schenkte, brachte man folgende Ursachen vor:

Mangelnde Weide im vorhergegangenen Sommer 1832; Futtermangel im Winter, und besonders im zögernden Frühling 1833.

Diese Angaben sind aber nicht ausreichend; denn diejenigen Schäfereien, welche keine knappe Weide im Sommer, und dazu Futter genug hatten, vermochten ihre Schafe im Winter und Frühlinge gehörig zu ernähren.

Indeß kann sich hier denn doch eine Ansicht bilden, die man bei der Forschung festzuhalten hat.

Daß Futtermangel dem Gewichte der Wolle entgegensteht, ist so allgemein angenommen, daß hierbei kein Zweifel Statt finden kann. Längst war es, z. B.

in den sächsischen feinwolligen Schäfereien Gebrauch, Körner, Oelkuchen, Kartoffeln, Branntweinspülig zu füttern, um bei der Schur ein schwereres Gewicht an Wolle zu erlangen. Wirklich wird allgemein versichert, daß man hierbei auch seine Absicht erreicht habe. Die Wollhändler haben dieses Verfahren öfters getadelt, ob mit oder ohne Unrecht, ist überhaupt eine wichtige und hieher gehörige Frage, die durch leichte Versuche wohl anschaulich zu beantworten wäre.

Man erinnere sich hier unter andern an die merkwürdigen Versuche des Herrn von Raumer. Dieser hat dem Verfasser der gegenwärtigen Fragmente die Wollproben vorgelegt, und so ihm Gelegenheit und Stoff zur Belehrung gegeben, die ihm anderwärts nicht werden konnte.

Darf man nicht annehmen, daß, da auch Schäfereien, denen weder volle Weide im Sommer noch das Winterfutter abgiengen, weniger schoren, andere Einflüsse gewirkt haben? Aber welche? Hierauf kann man jedoch wohl nur aus der Oertlichkeit antworten, z. B. ob die Schafe in einem gehörigen Zustande waren.

Aber das geringere Gewicht war, wie man behauptet, allgemein. Das kann uns stutzig machen, und auf den Gedanken bringen, daß äußere Einflüsse, die ganze Distrikte und Länder einnahmen, auf die Wollträger wirkten.

Es fragt sich wieder: hat nicht der Fall auch Statt gefunden, daß in gleicher Zeit die ältere Wollproduktion verblieben ist? Wie war es z. B. in den kälteren Ländern Europa's, und wie in Spanien, wie in England?

Es soll Erfahrungssatz seyn: je milder der Winter, desto vorzüglicher alle Felle und Pelze der Thiere hinsichtlich der Qualität; je härter der Winter, desto geringer an Quantität und weniger an Qualität.

Hat man diesen Satz thatsächlich nachgewiesen? Wo ist es geschehen, und wer hat es gethan? Wo findet man die Beweisführung?

Erinnerlich ist es allerdings, daß man auch den gelinden Winter als Ursache der geringern Wollschur angab. Man könnte hier einen Anhalt in der Forschung finden, und zur Thatsache gelangen. Der Winter war nicht überall so gelinde als bei uns. Also wäre doch Gelegenheit vorhanden, Vergleiche anzustellen.

Der Verfasser findet sich veranlaßt, überdieß noch neue Fragen zu stellen:

Wann ist dieselbe Erscheinung schon dagewesen? Hierbei wäre zu erwägen, ob auch die Umstände dieselben waren, als dießmal.

Kam diese Erscheinung in manchen Distrikten öfters, als in andern vor? Hierbei wäre wieder auf derselben Beschaffenheit Rücksicht zu nehmen. Letztere könnte zur Ursache der Wirkung führen.

Ist der Wollrückschlag bei allen Schafragen gleich gewesen? Irren wir nicht, so bezog man die allgemeine Klage nur auf die Merinos.

Es wäre sehr zu wünschen, hierüber Thatsachen genau zu erwägen und zur Belehrung zu stellen. Gelegenheit dazu giebt es genug. Wie verhielt sich die Schur z. B. beim fränkischen, wie beim Marschschafe?

Giebt es nicht etwa Ausnahmen? Könnte man diese thatsächlich nachweisen, so wäre ein unvergleichlicher Anhaltspunkt errungen. Man hätte dann nur die Umstände zu würdigen.

Worin ist denn eigentlich der Gewichtsrückschlag der Wolle zu suchen? War das Haar kürzer, als andere Jahre? War dieses schwächer und zärter? Fehlte es ihm an Konsistenz? Mangelte der Schweiß?

Daß auf einem Schafe, und zwar in einem gleich langen Zeitraume, bald mehr, bald weniger Wolle geschoren wird, darf uns wohl nicht wundern. Zu dieser Thatsache lassen sich die Ursachen anziehen: So wissen wir, daß ein Mutterschaf zwar feinere, aber weniger Wolle giebt, als ein Hammel; daß ein gelt gebliebenes Mutterschaf mehr Wolle giebt, als ein säugendes; eben so, daß ein Stöhr alle Individuen in der Heerde an Wollreichthum übertrifft. Warum ist dieß alles so?

Kränkliche Schafe haben jederzeit weniger Wolle, als gesunde, kräftige. So nimmt die Wolle auch mit zunehmendem Alter ab. Fällt sie aus, wächst sie weniger und zärter?

Haare und Wolle sind zwar von einander verschieden, aber es findet bei ihnen doch eine große Aehnlichkeit Statt, und wir dürfen es wagen, in Ansehung des Wuchses eine gleiche Wirkung von denselben Einflüssen anzunehmen. Ein wohlgenährtes Rind hat ein viel schöneres und glätteres Haar, als ein karg gehaltenes; bei Pferden gilt dasselbe.

Nun giebt es auch Thiere, welche Haare und Wolle zugleich haben, wozu der Hase als Beispiel dienen kann. Wir könnten das Schaf selbst nehmen, wenn es bei uns nur im wilden Zustande zu betrachten wäre. Es fragt sich hierbei: Ob Haare und Wolle unter allen Umständen sich gleich bleiben, oder das Eine gegen das Andere unter gewissen Einflüssen, wie Kälte, Futtermangel oder Futterfülle, in Rückfall kommt?

Welche bezüglichen Bemerkungen hat man bei der Ziege gemacht? Diese hat Haare und Wolle. Letztere fängt im Herbste an zu wachsen, und wird mit dem Antritte des Frühjahres locker, und fällt ab. Beim isländischen Schafe scheint dasselbe Statt zu finden.

Wunderbar muß es allerdings scheinen, daß auf demselben Schafe in gleicher Zeit bald mehr, bald weniger Wolle erzeugt wird.

Ist es anzunehmen, oder schon erwiesen, daß auf derselben Stelle der Haut bald mehr, bald weniger Wollfasern wachsen?

Man wünscht weitere Bemerkungen.

98. Vertilgung der Wespen.

Sehr lästige und schädliche Thiere sind die Wespen, da sie besonders die größten Feinde der Bienen und des feinen Obstes sind. Ein Vertilgungskrieg muß daher auf allen Seiten gegen sie geführt werden. Das sicherste ist, ihre Nester aufzusuchen, und selbe zu zerstören; aber auch außerdem giebt die Erfahrung folgendes Mittel an die Hand. Man nimmt 1 Maaß haltende Flaschen, deren Mündung ungefähr einen halben Zoll weit ist, stellt dieselben, nachdem man in jede vorher ¼ Pf. holländischen Syrup hineingethan hat, zwischen die Bienenkörbe und Obstbäume. Es ist nicht zu befürchten, daß eine Biene in die Flasche geht; wohl kann man aber jeden Tag mehrere hundert Wespen im Syrup darin erstickt finden.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

99. Die warme Witterung dieses Winters.

Sie ist wirklich bewundernswürdig. Wir sind jetzt am Ende des Januars 1834, sahen noch keinen Schnee, stete Sturmwinde, und beinahe mitunter nur warme Regen, ja wahre Frühlingstage. Jetzt schlagen selbst in der Gegend von München die Bäume schon aus, in andern treten selbst schon Blüthen hervor, und man sieht schon reife Erdbeere. Die Saamen zeigen sich übrigens auch gut, und so denkt der Landwirth hin und her, was aus dieser Jahreszeit werden soll. Wird sie, wie es scheint, überaus fruchtbar, so ist das ebenso schrecklich für ihn, da jetzt hier zu Land schon die Getreidepreise so niedrig stehen, daß sie die Baukosten nicht tragen; und giebt es noch einen Winter späterhin, sohin ein Mißjahr, so ist es eben so traurig.

Die Hoffnung aus der allgemeinen Erfahrung gezogen, daß nämlich sich immer wieder alles nach den Gesetzen der Natur ins Gleichgewicht setzt, muß und kann uns allein beleben.

Diese warme Witterung führt übrigens zu Vergleichungen mit früheren ähnlichen Jahren, deren wir hier einige anführen. Martin Crusius sagt in seiner schwäbischen Chronik vom Jahre 1186: „Ein gewisser Sternseher hatte überall hingeschrieben: es würde im Herbst dieses Jahres ein solcher Wind entstehen, welcher alle Häuser, Bäume und Berge einreißen würde, darauf würde Hunger und Pest folgen. Der Winter dieses Jahres war warm, und als des folgenden Jahres die Bäume im Monat Januar schon blüheten, so waren die Aepfel im Februar schon so groß, als die Haselnüße und Vogeleier. Im Maimonat ward es Erndt, und zu Anfang des Augusti schon Zeit zur Weinlese.“ Steinhofer erzählt in seiner würtembergischen Chronik vom Jahre 1289: „In ermeldetem 1289sten Jahre war so ein warmer Winter, daß nicht ein einziger Schnee vermerkt worden, um Weihnachten grüneten die Bäume, im Hornung hatte man zeitige Erdbeer, die Raiger, Hätzen, Hühner u. dgl. Geflügel schlaiften Junge, im April hatte man blühende Trauben gefunden, aber zu Anfang des Mayen ist wider alles Verhoffen erst ein Schnee gefallen, und so kalt worden, daß die Weinberge, hohe und niedere, sammt dem Obst erfroren; doch, weil es noch früh in dem Jahr, haben die Weingärten wieder ausgeschlagen, und es hat noch an Frucht und Wein eine gute Nothdurft gegeben.“ Eben derselbe sagt vom Jahre 1420: „In diesem Jahre war abermal so ein warmer Winter, daß den 20. März die Obstbäume ausgeschlagen, im April die Trauben geblüht, um Pfingsten Erndt, und um Bartholomäi Herbst worden.“

Nach alten Chroniken waren solche Winter in den Jahren 1186, 1289, 1394, 1420 und 1429. In diesen Jahren hatte man im Februar zeitige Erdbeeren, die Aepfelbäume blüheten am Ende Januar und im Februar hatten die Aepfel die Größe einer Haselnuß. Im April standen die Trauben in der Blüthe, und Anfangs August fand die Weinlese statt. Das Getreide wurde im Mai geschnitten. In Folge dieser Witterung und der zeitigen Erndten trat in den gedachten Jahren eine ungemeine Wohlfeilheit ein. So wurde z. B. der Schäffel Korn mit 12 Pfennigen und der Eimer Wein mit 10 Kreuzern und 4 Hellern bezahlt.

Wichtig ist auch noch, hiemit die sogenanten Theuerungs- und Nothjahre in Vergleich zu bringen, wie sie geschichtlich mit allen Umständen in dem Werke: „Betrachtungen über Theuerung und Noth der Vergangenheit und Gegenwart, von Staatsrath von Hazzi. München, 1818 bei Lindauer“ aufgezeichnet sind.

München am 29. Januar 1834.

— — —

100. Bekanntmachung.

Ein Naturforscher, der so eben von einer großen Reise aus den vereinigten Staaten Nordamerika's zurückgekehrt ist, hat eine Parthie von ganz frischen Sämereien von Gewächsen (shrubs), Bäumen und seltenen Blumen parthienweise zum Verkaufe bereit. Frankirte Briefe unter der Zuschrift:

An V. M. H. im Gebäude des landwirthschaftlichen Vereins in München,

werden sogleich beantwortet.

Münchner Getreid-Schranne am 8. Februar 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	30	2443	2473	1951	522	12	13	11	23	10	3	—	—	—	6
Roggen . .	5	747	752	633	119	7	16	6	59	6	28	—	—	—	15
Gerste . . .	168	2666	2834	2286	548	6	59	6	15	5	43	—	1	—	—
Haber . . .	55	802	857	847	10	4	6	3	56	3	43	—	—	—	5

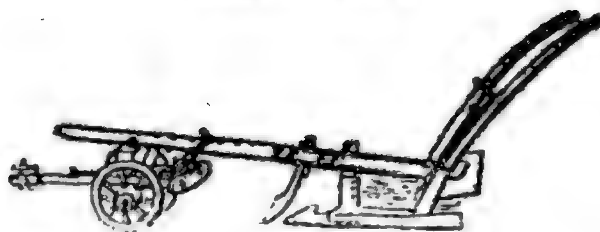
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 19. bis 25. Januar 1834.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach . . .	25	10	3	—	—	6	23	5	2	3	55
Amberg . . .	25	8	13	—	—	6	17	5	—	3	45
Ansbach . . {	22	8	35	8	53	6	28	6	24	3	48
	25	8	13	9	55	6	28	5	50	3	45
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	24	10	27	9	40	7	6	6	3	3	55
Baireuth . . .	25	10	18	—	—	7	58	6	19	4	42
Dinkelsbühl . .	22	9	54	9	54	7	3	5	48	3	47
Erding . . .	23	8	54	—	—	6	—	5	—	3	48
Ingolstadt . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kempten . . .	22	—	—	13	9	9	14	7	12	4	31
Landsberg . . .	25	—	—	11	4	7	19	6	17	3	51
Landshut . . .	24	8	52	—	—	5	52	4	22	3	48
Lauingen . . .	25	9	21	9	47	7	24	5	44	3	27
Memmingen . .	21	—	—	11	48	8	6	7	52	4	19

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
München . . .	25	11	10	—	—	7	10	6	8	4	1
Murnau . . .	25	—	—	14	—	8	40	7	30	4	45
Neuötting . . .	22	9	31	—	—	6	4	4	29	3	8
Nördlingen . .	25	—	—	9	23	7	10	5	33	3	15
Nürnberg . . .	25	9	20	—	—	6	58	6	15	4	12
Passau . . .	21	9	—	—	—	—	—	3	54	3	48
Regensburg . .	25	8	38	—	—	6	8	4	38	3	51
Rosenheim . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Speyer . . .	21	11	14	—	—	7	47	6	6	5	42
Straubing . .	25	8	30	—	—	6	—	4	12	3	45
Traunstein . .	25	10	12	—	—	6	48	4	48	3	18
Vilshofen . . .	22	9	10	—	—	6	10	3	44	—	—
Weilheim . . .	23	12	6	12	6	8	15	5	36	4	27
Weißenburg . .	25	8	9	—	—	6	26	4	48	3	31
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 21. den 18. Februar 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

101. Drei Hauptpunkte der Feldwirthschaft.

Ein merkwürdiger Umstand ist es, daß der Boden, in dem eine besondere Pflanze gewachsen ist, und in dem sie sich der Absonderungen ihrer Wurzeln entlediget hat, für den Wachsthum von Pflanzen von derselben oder der verwandten Art nachtheilig wird, obgleich andere Arten sehr gut darin gedeihen. In der Oekonomie ist diese Bemerkung von der größten Wichtigkeit, weil die ganze Theorie der Reihenfolge der Getreidearten oder Aernten darauf beruht. Diese wichtige Entdeckung ward wahrscheinlich von den Belgiern gemacht; wenigstens haben sie das Verdienst, daß sie zuerst deren Theorie entwickelt haben. Sonst sagte man, daß das ganze Geheimniß einer guten Feldwirthschaft darin bestehe, daß man gut ackere und tüchtig dünge; allein hierzu muß man jetzt noch ein Drittes setzen: die Aernten müssen so auf einander folgen, daß sie einander gehörig unterstützen, wenn man von einem und demselben Acker jährlich den größten Ertrag erhalten will.

Die ganze Theorie beruht auf der Thatsache, daß alle Pflanzen schlecht auf Feldern gedeihen, welche erst vorher Aernten von derselben Art, ja selbst von demselben Geschlechte oder derselben Familie getragen haben. Man darf nicht wieder Roggen auf das Feld säen, auf dem so eben erst Roggen gestanden hat, weil man sonst eine schlechte Aernte bekommt. Dieß rührt nicht von der Erschöpfung des Bodens, welche etwa während des Wachsthums der vorigen Aernte Statt gefunden, sondern von dem Verderbniß des Bodens durch die Mischung von vegetabilischen Absonderungen aus den Wurzeln her, welche für Pflanzen von derselben Art verderblicher sind, als für andere. Die Erfahrung lehrt dagegen, daß die Absonderungen einiger Pflanzen für den Wachsthum anderer von einer verschiedenen Familie vortheilhaft sind, z. B. Hülsenfrüchte verbessern den Boden für Körnerfrüchte (Roggen, Weizen, Gerste). Man hat mancherlei Ursachen davon angeführt, welche vielleicht mehr oder weniger zu der oben angeführten Erscheinung beitragen; allein sie sind nur Nebenursachen im Vergleiche mit dem, was die eigentliche Verschlimmerung des Bodens betrifft, welche durch die Vermischung desselben mit den Absonderungen der vorhergehenden Aernte durch die Wurzeln entsteht. Man muß daher mit den Aernten gehörig wechseln, wenn sie einen guten Ertrag geben sollen.

Der berühmte Pflanzenkenner zu Genf, Hr. de Candolle, stellt folgende Hauptgrundsätze auf, die sich auf physiologische Principien gründen, und die, wenn man sie befolgt, reichliche Aernten liefern: erstens sollte niemals eine neue Aernte auf eine andere von derselben Art folgen, außer unter ganz besonderen Umständen, als z. B. wo der Boden jährlich erneuert wird, oder, wo er von Natur so fruchtbar ist, daß er den Nach-

theilen widersteht, welche sich gewöhnlich aus einem solchen Systeme ergeben. Zweitens sollte keine neue Aernte auf eine andere folgen, die man durch Pflanzen von derselben Familie gewonnen hat. Eine merkwürdige Ausnahme hiervon macht man im Garonnethale in Frankreich, wo der Boden einen zweijährigen Wechsel zwischen Weizen und Mais gestattet.

Drittens verderben alle Pflanzen mit scharfen und milchigen Säften den Boden, und ihre Ueberreste sollten nie nach dem Wegschaffen einer Aernte untergepflügt werden.

Viertens verbessern Pflanzen mit süßen und schleimigen Säften den Boden zum Anbaue anderer von einer verschiedenen Familie. Die vorzüglichsten darunter sind die Hülsenfrüchte tragenden Pflanzen.

Es sind dieses übrigens die nämlichen Grundsätze, wie sie im neuesten Katechismus des Feldbaues vom Staatsrath v. Hazzi, München, dritte Auflage, 1828, bei Fleischmann, Kap. 23, Seite 250 et seq. vorkommen, und unter dem Namen des Turnus oder der Rotation begriffen sind. — —

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

102. Ueber die Behandlung des Bauwesens auf dem Lande.

Unsere Dörfer und Gegenden auf dem Lande würden weit mehr an Schönheit gewinnen, wenn man dem Landmanne nicht so manches Hinderniß bei'm Ausbau seiner Wohnungen oder ihrer Reparaturen in den Weg legen würde.

So besteht man darauf, die Wohnungen mit Steinen zu bauen, die in vielen Gegenden sehr schwer zu bekommen, auch öfters von solcher Beschaffenheit sind, daß sie bei entstandenem Brande zu Kalk brennen, oder bei dem gelindesten Temperaturwechsel so sehr schwitzen, daß das Wasser an den Wänden herabläuft, wodurch der Grund zu verschiedenen Krankheiten für die Bewohner solcher Gebäude gelegt wird.

Es wird befohlen, wenigstens das untere Stockwerk aus Steinen massiv zu bauen; geschieht dieses nun der Feuerfestigkeit wegen, so müßte auch das zweite Stockwerk aus demselben Materiale erbaut werden, wie auch unsere Scheunen, die aber größtentheils von Holz gebaut sind.

Allein so ein erbautes oder untergeschobenes Stockwerk verursachte schon so viele Auslagen, daß man das zweite von Stein oder Holz nicht vollenden konnte, wodurch ein großer Mißstand des Gebäudes entsteht, der noch größer wird, weil gewöhnlich demselben die alte Form, öfters ohne neuem Ueberzuge bleibt.

Auch unterläßt lieber der Landmann einen Neubau, oder eine Reparatur vorzunehmen, um den lästigen Plackereien mancher Polizeibehörden, resp. Landgerichts-Vorstände überhoben zu seyn; denn diese verlangen über jede Kleinigkeit einen Riß, wenn man auch den polizeilichen Vorschriften, d. h. der Einhaltung der Baulinie und Ausführung massiver Feuerwände Genüge geleistet hat, an welchem sie nach Gutdünken Abänderungen machen, die nicht selten gegen die Regeln der Baukunst streiten, und auch dem Landmanne zum Betriebe seiner Landwirthschaft oder seines Gewerbes in der Folge hinderlich werden. Es wäre auch eigentlich Sache der Bezirks-Ingenieure die Baurisse zu prüfen.

Man sollte vielmehr den Landmann auf den wohlfeilen, feuerfesten, der Gesundheit sehr zuträglichen Lehmbau aufmerksam machen, und wenn man ihm nicht erlauben wollte, mit Holz zu bauen, ihm wenigstens eine Abneigung gegen den Lehmbau beizubringen suchen.

Aber nicht nur die landwirthschaftlichen Gebäude allein, sondern auch die Wohnungen der Menschen sollte man mit Lehmsteinen bauen, weil sie, wie ich aus Erfahrung weiß, weit dauerhafter sind, als nothdürftig aus Steinen erbaute, auch ein Gebäude aus Lehmsteinen mit jenen Kosten auf dem Lande hergestellt werden kann, welche die Auslagen für Kalk des steinernen nothwendig machen; nur muß den Mauern eine feste Grundlage für den Bewurf gegeben werden, weil Kalk als heterogener Stoff auf Lehm für die Dauer in freier Witterung nie haftet.

Selbst nach entstandenem Brande behalten Lehmmauern ihre Festigkeit und kann ein unbrauchbar gewordenes Lehmgebäude noch als Düngungsmittel verwendet werden. Wir bauen Feuerwände und Schlöte aus ungebrannten Lehmsteinen, warum sollte man sie nicht auch zu Umfaßmauern und massiven Schiedwänden selbst zum Besten der Forsten verwenden können?

Wer über diesen Gegenstand nähere Aufklärung wünscht, findet sie in mehreren Handbüchern über Baukunst, auch in einer kleinen Abhandlung über den Lehmbau bei Hrn Assessor **Bonitas** zu Würzburg, welcher auch eine Zeichnung eines kleinen, aus Lehmsteinen erbauten Landhauses beigegeben ist.

R.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

103. Von dem Maulwurfe.

Der Maulwurf leistet uns einen größeren und wichtigeren Dienst, als viele hundert Landwirthe es einsehen und verdient keineswegs aus unserem Boden vertilgt zu werden. Er ist es, der unsern Wiesen- und Gartengrund von Würmern überhaupt und von den so

schädlichen Engerlingen insbesondere am besten zu reinigen weiß, und dem wir diese Sorge oft ganz allein überlassen können. Die Engerlinge haben keinen größeren Feind und Verfolger als eben diesen im Finstern schleichenden unterirdischen Bewohner, und doch sind wir wieder die Verfolger des Maulwurfs, und verfahren dabei mit so viel Scharfsinn und Emsigkeit, als wenn wir von ihm den Untergang oder das Verderben aller unserer Früchte zu befürchten hätten. Das Unheil, welches er stiftet, besteht aber blos darin, daß er hie und da, indem er seine Kanäle durchwandert, einige Hände voll Erde heraushebt; die Pflanze, welche gerade darauf steht, wird an der Wurzel entblöst und fällt um; einige daneben stehende werden mit der ausgehobenen Erde zum Theil beschüttet, das ist Alles, was er uns zu Leide thut.

Im Garten kann ohne Beschwerde der kleine Fleck Erde niedergestoßen und wieder geebnet und auf den Wiesen können einige hundert solcher kleinen Erdhaufen mit einer eisernen Schaufel im Frühjahre in einigen Stunden auseinander geworfen werden. Während die Reitmaus unsere Gartenbeete ruinirt, jede aufkommende Wurzel abfrißt, und die schönsten Sellerieknollen bis unter ihr Kraut aushöhlt; der Hamster sich auf unserm Weitzenacker mästet und ganze Metzen der besten Körner zu seiner Winterzehrung in seine Höhlen schleppt; während die Erdratte die gräulichsten Verwüstungen anrichtet und an tragbaren jungen Bäumen, vorzüglich Maulbeerbäumen, die Wurzeln bis an den Stamm abnagt; die nackte Schnecke den jungen Salat und andere Pflanzen, Bohnen u. dgl., und im Felde eine ganze junge Wintersaat zu Grunde richtet, holt der wehrlose unschuldige Maulwurf die Würmer und Engerlinge weg, die uns nachtheilig werden, verschafft uns in seinen ausgeworfenen Haufen eine feine Erde zu Blumentöpfen, lebt nicht auf unsere Kosten und wird unser Wohlthäter. Aus der Menge der Maulwürfe in Gärten und Wiesen läßt sich schließen, daß viele Würmer und Engerlinge da herbergen müssen, ob wir sie gleich nicht sehen. Nur dann, wenn die Maulwürfe sich unmäßig vermehren sollten, mögen wir auf ihre Verminderung bedacht seyn; allein ein naßer Winter überhebt uns gemeiniglich dieser Mühe.

v. Nagel.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

104. Kurze Erinnerung gegen die Bemerkungen über die am letzten Oktoberfeste aufgestellten Preisschafe in Nr. 11. Jahrg. XXIV. des Wochenblattes des landw. Vereins in Bayern, unterm 10. Dezember 1833.

Noch jedes Jahr fand sich unter den Preisbewerbern beim Oktoberfeste eine Anzahl Unzufriedener, welche sich in ihrer Hoffnung, Preise zu erhalten, oder wohl gar mit einem der ersten belohnt zu werden, getäuscht hatten, wobei immer das Preisgericht entweder der Unwissenheit und Unkenntniß, oder einer ungerechten Partheilichkeit beschuldigt zu werden pflegte, ohne daß hierüber eine öffentliche Unzufriedenheitsäußerung erhoben worden wäre; dieses Letztere fand nun Statt bei der Zuerkennung der Preise für feinwollige Zuchtschafe beim letzten Oktoberfeste, und veranlaßte die oben bezeichneten Bemerkungen. Die Konkurrenz feinwolliger Zuchtschafe betrug nur einige 30 Stücke, von denen die der königl. Staatsgüter-Administration Schleißheim, der Baron von Lozbeck'schen Gutsverwaltung in Weihern, der Baron von Sternburg'schen Verwaltung in Fürstenried und St. Veit, der Frau Gräfin von Leyden in Achdorf, des Baron Eberl von Leutstetten, des Pfarrers Robeller zu Egenhofen rc. mit Preisen ausgezeichnet wurden.

Unter die Zahl von dergleichen Unzufriedenen, denen Unrecht geschehen zu seyn scheint, glaubt sich auch die Gutsverwaltung von Fürstenried und St. Veit zählen zu müssen, und der fragliche Aufsatz fängt die Klage damit an, daß einige gründliche Kenner schon vor dem Urtheile des Preisgerichtes den Elektoralschafen von St. Veit den ersten Preis zuerkannt hätten. Abgesehen davon, daß selbst Sachkenner bei einer oberflächlichen Betrachtung den Gegenstand nicht genau würdigen, oder sich wohl gar täuschen können, so daß ein in der Art voreiliges Urtheil wohl verzeihlich ist, und keinen Werth hat, so hörte das unterzeichnete Vereinsmitglied als ein unpartheiischer Zuschauer von einigen gediegenen Schafzüchtern und Fabrikanten gerade das Gegentheil, und zwar von den ersteren:

Daß die besagten Schafe abgemagert, kraftlos, voll Ungeziefer rc. wären, und als Zuchtschafe gar nicht konkurrenzfähig seyen u. s. w., von den Letztern aber, daß die Wolle zwar fein, aber ohne Nerv oder Kraft sey, wobei sie zugleich ebenfalls bedauerten, daß diese Schafe in einer schlechten Pflege müßten gestanden haben, wodurch der Körper dieser Thiere sowohl, als auch ihre Wolle verkrüppelt erscheinen. Beiläufig ebenso soll sich ein Preisrichter ausgesprochen haben, was ihm aber, wie es scheint, übel genommen wurde.

Es entsteht nun die Frage: ist eine zarte, hochfeine Wolle nicht oft das Produkt einer schlechten Haltung und Ernährung, des höhern Alters, der körperlichen Schwäche?

Diese Frage wird jeder aufmerksame Schafzüchter mit Ja beantworten müssen. Gehört ferner außer den gesuchten Wolleigenschaften nicht auch ein kräftiger Körperbau, möglichst große Statur (wie sie nämlich bei dieser Raçe nicht im Widerspruche steht) Wollreichthum, vollkommene Gesundheit, ein kraftvolles Alter rc. zu den Eigenschaften der Zuchttauglichkeit? Auch dieses wird Niemand verneinen. Endlich heißt es auch in der Aus-

*

schreibung deutlich: „Für die besten feinwolligen Zuchtschafe." Auf das angezogene Gesundheitszeugniß kann sich um so weniger berufen werden, als nur das Freiseyn von auffallenden Krankheiten oder ansteckenden Uebeln attestirt zu werden pflegt, man hat ja sogar Beispiele, daß dergleichen Zeugnisse ohne vorausgegangene Besichtigung ausgestellt wurden. Diese haben daher mit der Zuchttauglichkeit nichts zu schaffen. Aus dem Gesagten kann daher der Verfasser des erwähnten Aufsatzes wohl abnehmen, wie die feinwolligen Schafe beschaffen seyn müssen, um auch als Zuchtschafe preiswürdig seyn zu können.

Sonach dürften Schafe, mit dem kräftigsten Körper, vollkommenster Gesundheit, größter Reichwolligkeit mit dem höchsten Feinheitsgrade der Wolle verbunden oben an stehen, und andern ohne alle diese Eigenschaften, wenn sie auch hochfein seyn sollten, bei weitem vorgezogen werden, wie es denn auch bei der letzten Preisevertheilung der Fall war. Es wird zwar behauptet, daß es in Sachsen nur bei den Bauern große Schafe gebe, die aber eine ordinäre Landwolle tragen, so wie sie in Bayern noch häufig gefunden wird; allein es giebt doch auch in Bayern einige, die sich in Sachsen (das nicht im Monde liegt) mit hellen Augen umgesehen und gefunden haben, daß die Hauptcharakteristik eines Elektoralschafes nicht in einer verbutteten, krüppelhaften Körperbeschaffenheit gesucht werden müße. Wer kennt nicht die kräftigen Rochsburgischen, Klipphauser Elektoralstämme? u. s. w. Auch in Sachsen giebt es bei den Bauern nicht lauter sogenannte Landschafe mit ordinärer Wolle, sonst hätten die Schafe von Fürstenried und St. Veit nicht aus dieser Quelle bezogen werden können, wie dieß durch einige der berühmtesten sächsischen Schafzüchter bekannt geworden ist; dagegen aber weiß man nicht, aus welcher der berühmten Schäfereien Sachsens diese Schafe herstammen.

Das alte Lied: daß ein großes Landschaf (von dem übrigens hier nicht die Rede seyn kann) zweimal mehr Futter bedürfe, als ein Elektoralschaf, schließt noch nicht in sich, daß das Elektoralschaf um dieses Namens würdig zu seyn, ausgehungert und verkrüppelt aussehen müße. Daß die Weide in Fürstenried mager, daß vielleicht dermal mehr Schafe als sonst darauf gehalten werden, braucht man nicht erst zu untersuchen, sondern man darf nur die Schafheerden in Fürstenried betrachten; man wird gleich den Futtervorrath und auf die Diät der Schafe schließen können. Wenn man bei der Viehausstellung den Elektoralwidder der königl. Staatsgüter-Administration, und die von Fürstenried, St. Veit rc. zum Verkaufe ausgeboten hätte, wer würde wohl seiner Waare früher los geworden seyn, welcher mehr erlöset haben?

Der um die Landwirthschaft hochverdiente selige Direktor Schönleutner hat es in seiner langjährigen Praxis gewiß erfahren, daß die Aufstellung einer größeren Heerde ohne das zulängliche Futter den ökonomischen Vortheil nicht sichern könne, und daß nicht unbedeutende Verluste nur Schaden gebracht haben, daher derselbe auch für gut fand, blos das weniger empfindliche Hammel- oder Prakvieh circa 4—500 Stücke daselbst aufzustellen. Auch dermal wird sich die Oekonomie-Inspektion von Fürstenried nicht rühmen können, nur geringe Verluste gehabt zu haben.

Hinsichtlich des Wunsches der Wollkenner, der übrigens nicht allgemein vernommen wurde, daß nur Preisschafe mit einjähriger Wolle zur Konkurrenz gelassen werden sollen, um die Wolle richtiger, wie bisher, beurtheilen zu können, wird das hochlöbliche General-Comité in seiner Verfügung wenig abzuändern haben, da die Wolle von März bis Oktober so weit herangewachsen ist, um die nothwendigen Anhaltspunkte zur Beurtheilung der Qualität der Wolle darzubieten, es müßte denn gefordert werden, daß wegen dieser Verfahrungsart auf die Schafe von Fürstenried und St. Veit, deren Wolle 1 1/2 Jahre stehen bleibt, besondere Rücksicht zu nehmen, und ihnen unbedingt der erste Preis zu verleihen sey.

Es ließe sich noch manches beifügen; allein es sey genug zur Rechtfertigung des Preisgerichtes, welches aus lauter angesehenen, rechtlichen, uneigennützigen und partheilosen Männern bestand, die recht gut die Wollqualität sowohl, als die Zuchttauglichkeit der vorgeführten Schafe zu würdigen verstanden.

Eines der ältesten Vereinsmitglieder.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

105. Einige Bemerkungen über das Inserat des Bürgermeisters Herrn Arnold in Nr. 23. Jahrgang 1833 dieser Zeitschrift, die Tauben betreffend.

Der Herr Bürgermeister scheint kein Freund der Tauben zu seyn, weil er so eifrig gegen dieselbe zu Felde zieht, und ihnen einen immerwährenden Arrest vorschreibt. Sein Kollega Bürgermeister Herr Schwarz denkt aber anders, und räumt ihnen einen freien Flug von eilf Monaten ein. Um 14 Tage lang nichts von der Juni-Saat, eben so viele von der Frühlings- und Herbst-Saat auf den Feldern stehlen zu können, werden sie auch in dem Orte, in welchem ich wohne, eingesperrt, auch ihres Arrestes öfters früher entlassen, was von der Beschaffenheit der Witterung abhängt; in manchen umliegenden Ortschaften weiß man gar nichts von einem solchen Herkommen oder Gesetz. Ich bin weder Freund noch Feind der Tauben, überlasse dem Liebhaber ihre Anzucht, gönne ihnen aber gerne das Futter, welches sie auf meinen wenigen Aeckern finden. Die Tauben sind

der Landwirthschaft nicht so schädlich, als wie man gewöhnlich glaubt, ihr Nutzen wägt den durch sie veranlaßten geringen Schaden vielfältig auf. Ohne Tauben würde gewiß der Landmann nie ein reines Getraide erhalten; sie sind vorzüglich Freunde des Flughabers, der sich auf den Aeckern in unserer Markung in Menge vorfindet.

Ich will bey dieser Gelegenheit noch einmal auf ein Beyspiel aufmerksam machen, dessen ich schon einmal in einem öffentlichen Blatte erwähnte.

Bauern führten in der Nähe eines Mönchklosters über die zu große Menge seiner Tauben Beschwerde, die auch vermindert, aber bald wieder auf ihre Bitte vermehrt wurden, weil das Unkraut in Menge wuchs.

Hier ist seit dem Jahre 1817 nur ein einzigesmal, und zwar von einem neidischen Bauern deßwegen polizeyliche Anzeige geschehen, auf welche man aber der Geringfügigkeit des Gegenstandes wegen nicht viel Gewicht legte; denn bey uns weidet des Nachbars Schaf auf des Nachbars Acker, wenn er auch kein Schaf besitzt.

Die Tauben fressen auch nur jene Körner, welche zu Tage liegen, und kratzen selten wie Hühner, die öfters Haufenweise von den Dörfern aus sich weit in die Fluren verbreiten; was soll ich von den Sperlingen sagen, dieser nützlichen Vögelgattung, oder gar vom Rehe- und Hasen-Fraß in den Privat- oder gepachteten Revieren? überdieß haben die Tauben zu viele Feinde, als daß sie sich zum Nachtheil der Landwirthschaft vermehren könnten.

Durch ihre Zucht scheint immer einiger Vortheil errungen zu werden, wie dieses in der Nähe einer großen Stadt oder eines Badeorts geschieht; z. B. es besäße Jemand 12 Paar Tauben, von welchen 4 mal in der wärmern Jahrszeit jedesmal 2 Junge von einem Paare ausgebrütet würden, im Werthe zu 9 oder 12 kr., so bestreitet aus ihrem Erlöse eine sparsame Hausfrau eine Ausgabe, und diese noch mit größerem Vortheile, wenn die Hornungstauben, die im Spätjahre noch ein oder zweimal brüten, nicht geschlachtet wurden. Das gänzliche Einsperren der Tauben taugt gar nichts, was ein Gastwirth zu eigenem Schaden gewahr wurde, indem die Eyer nicht erhärteten, auch Jung und Alt an der Abzehrung starben; nicht selten vergißt der Landmann im Drange der landwirthschaftlichen Geschäfte auf Fütterung und Wasser, und trift sie entweder verschmachtet oder verhungert an.

Nun noch Etwas von ihrem Nutzen. In der Landwirthschaft ist ihr Koth das beste Düngungsmittel für moosigte und nasse Wiesen; ohne denselben würden unsere hiesigen Landleute ihre Frühpflanzen nicht zur Reife bringen können; ein lehmigter, kalter Boden mit demselben gedüngt, gab den doppelten Ertrag einer Kartoffelärnte.

Wir verschaffen uns durch sie, auch in den abgelegensten Höfen, immer frisches Fleisch sowohl für Gesunde als Kranke, selbst alte Tauben geben eine Kraftsuppe, und unsere Köchinnen verstehen die Kunst, ihnen einen den Feldhühnern ähnlichen Geschmack beyzubringen. Sie reitzen zum Appetit und befördern die Verdauung.

Zu Paris wird der Teig des feinen Backwerks mit einer aus Taubenkoth bereiteten wasserhellen Lauge eingerührt, und Letzteres des angenehmen Gewürzhaften wegen, mit guten Appetit verzehrt, daher denn auch ein Sack voll Taubenkoth daselbst dem Werthe eines Kronenthalers gleich kommt.

In der Arzneykunst werden die Tauben zu heilsamen Zwecken verwendet. Die Apotheker wissen ihrer Säftemasse durch eine besondere Fütterung einen Bisamgeruch beyzubringen, der weit stärker ist, als jener des Marderkothes. Zu diesem Endzweck schneiden sie ihnen die Köpfe ab, sammeln das Blut und trocknen es zu Pulver. In manchen Gegenden bedient sich der Landmann ihres warmen Blutes bey Quetschungen, und einer frisch geschlachteten aufgeschnittenen noch warmen Taube als eines Bähungsmittels für rothe Augen. Fein gepulverter Taubenkoth, täglich innerlich zu einem Quentchen 2mal genommen, soll sehr wirksam in der Wassersucht seyn, ja, der alte Arzt Ettmüller will mit diesem Pulver, welches man unter Essig und Mehl gerührt, und über die Waden gelegt hatte, gichtische Schmerzen geheilt und gemindert haben. Wenn man längere Zeit hindurch Tauben mit Krappwurzel füttert, so erhalten ihre Knochen eine rothe Farbe. Da nun diese Wurzel in der englischen Krankheit angewendet, aber in keiner Form gerne von den Kindern genommen wird, so findet man vielleicht die Wirkung dieser Arzeney in der Kraftbrüh solcher Tauben. Wer mehreres hierüber zu lesen wünscht, dürfte nur in Paulini Dreck-Apotheke nachschlagen. Durch die Tauben können wir in weiter Ferne Nachricht mittheilen. Endlich ist die Taube das Sinnbild der Treue, der Liebe und der Sanftmuth, hat also einen moralischen Werth; und sollten wir ihr schon deßwegen nicht feind seyn! Dat veniam corvis vexat censura columbas, — laßt sie lieber fliegen!

M. Dt. R. d. r.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

106. Die Charakteristik, Erziehung und Wartung der Georginen.

(Von W. Kirscht, Großherzogl. Weimar. Ober-Consistorial-Sekretär.)

Die Georginen sind nicht blos Zierpflanzen, sondern die Knollen davon geben ein vorzügliches Futter für das Rindvieh. Es möchte also nachstehender Aufsatz aus den Berliner Garten-Vereins-Verhandlungen, hier in diesem Blatte einen Platz finden.

Die Georgine oder Dahlie (Georgina variabilis Willd.) gehört in die XIX. Klasse, 2. Ord. Linn. zur Familie der Strahlenblumen (nach Jussieu in die Klasse der traubenartigen, corymbiferae); der Fruchtboden ist mit Spreu versehen, der Samen ungeflügelt. vid. Cavanilles Icon. plant. I. p. 56.

Die unterschiedenen systematischen Namen sind: Georgina (Dahlia) mutabilis, superflua, frustranea, purpurea, rosea, lilacina. Es ist eine Pflanze mit langen, dicken, ausdauernden Wurzelknollen in Form von Büscheln, sie treibt einen aufrechten, 3—8 Fuß hohen und noch höheren, holzartigen, glatten, ästigen Stengel. Die Blätter sind fiederspaltig (pinnatifida), mit fünf eirunden, gezähnten oder stumpfgekerbten, stiellosen Blättern versehen, die am Untertheile oft glatt, oft etwas haarig sind. Von den ersten Tagen des Julius bis in den Oktober, ja mitunter, bey günstiger Witterung, noch später, erscheinen verschiedenfarbige, einfache oder gefüllte, den Astern ähnliche, aber doppelt so große und größere, gestielte Achsel- und Endblumen.

Die Gefülltblühenden haben die einfachen seit mehreren Jahren in Deutschland verdrängt, und werden von den Blumisten wegen ihrer gefälligen Form, künstlich geordnetem Blätterreichthum, der Mannigfaltigkeit und Lebhaftigkeit der Farben, besonders geschätzt und kultivirt.

Abbildungen dieser Blume befinden sich im allgem. Teutsch. Gart. Mag. I. Tab. 24. Fig. 1, 2, 3 und in Curtis Bot. Mag. Tab. 762.

Ihr Vaterland ist Mexico, wo sie auf sandigem Boden wild wachsen. Im Jahr 1789 wurden sie nach Madrid und England gebracht; die Pflanzen giengen aber in England aus und im Jahre 1804 brachte eine Engländerin, Lady Holland, wieder Samen von dieser Pflanzengattung dahin.

Antonio Joseph Cavanilles, ein spanischer Geistlicher und berühmter Botaniker, welcher als Direktor des botanischen Gartens zu Madrid im Jahre 1804 starb, beschrieb diese schöne Pflanzengattung zuerst, und nannte sie einem verdienten schwedischen Botaniker, Andreas Dahl zu Ehren, Dahlia.

Von Cavanilles erhielt sie der im Jahre 1802 in Spanien anwesende französische Arzt Thibaud, der sie an das Museum zu Paris sendete.

Aus beyden letzten Ländern stammen unsere jetzigen Dahlien ab.

Der Botaniker Willdenow, der durch Beobachtungen gefunden hatte, daß die bekannten drey Varietäten. Georgina purpurea, rosea und lilacina, eine und dieselbe Art sey, gab ihr den Namen Georgina variabilis, einem Petersburger Professor, Dr. med. Joh. Gottlieb Georgi zu Ehren.

Von anderen Namen, die diese Blumengattung noch erhalten habe, schweigt Willdenow und mir scheint der gemeinschaftliche Namen, Georgina variabilis, der passendste zu seyn, da der Beiname ihre Eigenthümlichkeit bezeichnet; denn die Erfahrung lehrt, daß ein und dieselbe Pflanze nicht nur verschiedenfarbige Blumen hervorbringt, wozu der Boden, der Standort der Pflanze und die Jahreszeit, auch die Sonnen- und Schattenseite hauptsächlich wirkt, sondern auch, daß die Natur in Erzeugung neuer Sorten durch Samen unerschöpflich ist.

Der Spekulationsgeist der Holländer für Blumen ist auch seit jener Zeit auf die Kultur dieser herrlichen Blume gefallen, und sie haben nach Deutschland, mit den schönsten Namen in ihren Katalogen, sehr oft Knollen geliefert, die den davon gehegten Erwartungen gar nicht entsprachen, und weder in Farbe, noch im Gefülltblühen die versprochene Qualität leisteten; ich selbst bin mehreremale durch die Kataloge der Holländer getäuscht worden, indem ich mir hiernach Knollen für vieles Geld kommen ließ, und dafür schlechte Blumen sah, oder die Knollen waren wohl gar, bey zu früher Absonderung im Frühjahre, auf dem Transport vom Frost beschädigt oder ganz verdorben.

Da nun diese Pflanzengattung vollkommenen Anspruch auf Schönheit und Mannigfaltigkeit in ihrem Bau, Ansehen und verschiedenfarbigen, gefüllten Blumen besitzt, auch ausserdem noch den Werth hat, daß sie zu einer Jahreszeit mit ihren Blüthen drey Monate lang und länger unsere Gärten schmückt, wo diese nur wenig Blumen aufzuweisen haben, so verdient sie mit Recht einen Platz in allen Blumengärten; ich habe mich daher auch schon Jahre lang vorzugsweise mit der Kultur der gefüllt blühenden Georginen beschäftigt, und theile hier meine gemachten Erfahrungen dem blumistischen Publiko mit.

Ehe ich jedoch hierzu schreite, folgt vorerst meine Eintheilung dieser Blumen. Ich theile solche:

A. nach ihrem Bau und der Beschaffenheit der Blumen in

1) Rosenbau, wenn sich der Rand der Blumenblätter, wie bei den Rosen, auswärts krümmt, sie in der Mitte einwärts gerollt und vom äußern Rande nach innen zu gebogen sind.

2) Nelkenbau; bei diesem liegt Blatt auf Blatt, fast so, wie bei einem Ziegeldache, flach aufgedeckt, mithin so, daß jede neue Lage der Blätter in einem gleichen Verhältnisse abnimmt, als bildeten sich lauter neue Zirkel, welche immer enger werden, je näher sie dem Mittelpunkte der Blume kommen.

3) Ranunkelbau; die Blumenblätter liegen ebenfalls auf einander, jedoch nicht so dicht, als beim vorigen Bau, sind am Rande auswärts gebogen, und erheben sich nach und nach, so, daß die ganze Oberfläche der Blume eine lückenlose Halbkugel bildet, daher man diesen Bau auch Halbkugelbau nennen könnte.

4) Anemonenbau; die Blume muß die Gestalt eines Mantels haben, der eine breite runde Schale bildet. Die ganz horizontal liegenden Blumenblätter sind dachziegelförmig übereinander, und am Rande etwas einwärts gebogen. Die auf der Oberfläche der Blume nebeneinander geordneten Kreise müssen von außen nach innen zu immer höher seyn, je mehr sie sich ihrem gemeinschaftlichen Mittelpunkte nähern, und durch ihren Mantel einen hohlen und umgekehrten Kugelabschnitt vorstellen, in dessen Mitte ein anderer kleinerer, aber voller Kugelabschnitt ruhet, der seine erhabene Seite nach oben kehrt, im Gegensatz von der des Mantels, welche nach unten gekehrt ist.

5) Sonnenblumenbau; die Blätter der Blume liegen von der Mitte derselben aus gleich lang und wie Dachziegel ganz gerade (horizontal) übereinander.

6) Mohnbau; hier stehen die Blumenblätter in der Mitte lang und gekräuselt gerade auf, die übrigen sind aber mehr rückwärts als vorwärts gebogen.

7) Röhrasterbau; alle Blumenblätter sind Röhren, wie bei gefülltem Röhraster, bis auf die Randblätter, welche zungenförmig (petala ligulata) sind. An diesem schließt sich an:

a) der Dütenbau; die röhrförmigen Blumenblätter sind in der obern Hälfte ihrer Länge geöffnet;

b) der rinnenförmige Bau; die Blumenblätter bilden halbirte Cylinder oder Forstziegel von unten;

c) der Wellenblätterbau; die Blumenblätter sind röhrig, aber monströs schneckenförmig eingedreht.

8) Sternbau; die Blumenblätter liegen horizontal und sind scharf zugespitzt. Bei diesem Bau entwickelt sich nach und nach noch eine zweite vollkommene Blume (prolifer) aus der Mitte der erstern.

B. Nach ihren Farben in:

1) einfarbige; die obere und untere Seite der Blumenblätter sind von gleicher Farbe;

2) verschiedenfarbige (discolores); die obere und untere Seite der Blumenblätter sind verschieden.

3) vielfarbige, bunte, gescheckte (variegatae); die Blumenblätter sind mit unbestimmt geformten Flecken und Streifen von mehr als zwei Farben versehen.

(Fortsetzung folgt.)

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

107. Allgemeines Verfahren der Fruchtbarmachung mittelst der animalischen Kohle.

Ein neues Gewerbe, daß den heilsamsten Einfluß auf die Fruchtbarkeit des Bodens haben wird, ist dicht bei Paris etablirt worden; es entwickelt sich täglich mehr und mehr. Sein vorzügliches Product ist die Hervorbringung eines kräftigen Düngungsmittels von geringem Umfange, welches sehr leicht abgetheilt, und entweder mit der Hand oder der Säemaschine bequem ausgebreitet werden kann, und deren dauernde Wirkungen die Aernten vergrößern, indem es nach und nach den Boden verbessert und die Brachfelder abschafft. Dergleichen Vortheile, die durch eine Masse praktischer Erfahrungen bestätigt sind, haben diesem Dünger (animalische Kohle) bereits eben so hohen Credit unter den Landwirthen gegeben, daß das täglich fabricirte Product (390 Hectoliter ungefähr) weit entfernt ist, allen Nachfragen zu genügen, und daß bald mehrere Fabriken der Art im Mittelpunkte solcher Gegenden Frankreichs, wo starker Ackerbau betrieben wird, werden etablirt werden. Die Vortheile des animalischen Schwarzes oder der thierischen Kohle ist besonders in den 7 Departements, die von der Loire bewässert werden, anerkannt worden. Damit aber auch wir dazu beitragen, alle Ursachen der Vermehrung des Reichthums des Bodens zu entwickeln, so wollen wir hier nachstehend die Art der Anwendung der animalischen Kohle, den Preis derselben im Vergleiche verschiedener anderer Düngungsmittel und einiger Erläuterungen von unseren berühmtesten Chemisten über dessen merkwürdige Wirkungen mittheilen. Auf einem Hectare oder 3 Pariser-Arpens zu Weizen, Roggen, Buchweizen, Gerste und anderen ähnlichen Saaten werden 15 Hectoliter animalische Kohle angewandt. Sie wird entweder mit der Hand oder der Säemaschine ausgebreitet, bevor man geeggt hat. Beim Flachs, Hanf, den Runkelrüben, Kartoffeln werden gewöhnlich 15 Hectoliter dieser Düngung auf einen Hectare gerechnet, und bei den künstlichen Wiesen, der Rübsaat, den Kohlarten und verschiedenen Hülsenfrüchten, und um den Wachsthum natürlicher Wiesen aufzufrischen, werden selbst 18 Hectoliter auf einen Hectare angewandt. In Beziehung auf Pflanzen wird zu jeder Staude eine Handvoll gerechnet. An vielen Orten wird bei der Rübsaat die animalische Kohle furchenweise auf die Wurzeln der Pflanzen gestreut. Der Pflug bedeckt das Ganze, indem er eine frische Furche macht. Auf Wiesen muß es im December und Januar, bevor dieselben mit Schnee belegt sind, ausgebreitet werden. Im Allgemeinen ist es zweckmäßig, sie zur Hälfte mit Erde zu vermischen, um sie besser ausstreuen zu können, und versichert zu seyn, daß sie überall verbreitet werden. Die Menge und der Preis dieser Düngungsmittel sind nach dem Verhältniße der Lokalitäten verschieden. Was die thierische Kohle betrifft, so wird bei leichtem und heißem Erdboden ein Hectoliter weniger auf den Hectare angewandt, und bei thonigem und kaltem Boden ein Hectoliter mehr. Es bleibt der Einsicht des Landwirthes überlassen, ungefähre Angaben nach Verhältniß der Localverhältnisse anzuwenden.

Kaum hat Joseph Gasteiger, Gipsbrenner zu München in der St. Annavorstadt (Lechl), Gewürzmühlstraße Nr. 2., diese Nachrichten in dem Landbothen gelesen, so verfertigte dieser thätige und geschickte Mann diese animalische Kohle, und zwar auf folgende Art: der Gipsbrennofen wird mit ¼ Klafter Holz zweimal nach einander geheitzt, und wenn das Holz verbrannt ist, wie ein Backofen, von Kohlen und Asche gereiniget; dieser nun beinahe glühende Ofen wird dann mit Knochen gefüllt und gut verschlossen, die Oeffnung auch verkittet. Auf diese Art verkohlen sich nun die Knochen, und das sich absondernde Fett lauft gegen die Oeffnung, und verbindet sich da mit der Verkittung, wodurch eine sulzartige Substanz entsteht.

Herr Gasteiger verkauft gegenwärtig den bayerischen Zentner von diesem vorzüglichen Düngungsmittel zu 2 fl. 24 kr., und vom Knochenmehle zu 1 fl. 24 kr., und kann jährlich 1000 Zentner verfertigen, wenn sich Absatz findet.

1½ bayer. Metzen von dieser Kohle wiegen 1 bayer. Zentner. 1 Hektar ist gleich 10,000 Quadrat-Metres, oder $2\frac{93}{100}$ bayerische Tagwerke, im Durchschnitte zu 3 Tagwerk anzunehmen, und ein Hectoliter $2\frac{1}{18}$ bayerische Metzen, sohin beinahe 3 Metzen.

Münchner Getreid-Schranne am 15. Februar 1834.

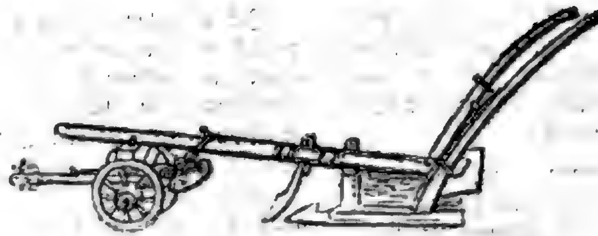
	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	522	2079	2601	1999	602	11	30	10	53	10	5	—	—	—	30
Roggen . .	119	628	747	649	98	7	18	6	52	6	24	—	—	—	7
Gerste . . .	548	2712	3260	2680	580	6	31	6	8	5	37	—	—	—	7
Haber . . .	10	557	567	567	—	4	20	4	7	3	54	—	11	—	—

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 26. Januar bis 1. Februar 1834.

Ort.	Tag.	Weizen. fl.	Weizen. kr.	Kern. fl.	Kern. kr.	Roggen. fl.	Roggen. kr.	Gerste fl.	Gerste kr.	Haber fl.	Haber kr.
Aichach	1	10	19	—	—	6	15	5	—	3	52
Amberg . . .	1	7	55	—	—	6	22	5	—	3	52
Ansbach . . .	29	8	52	8	56	6	23	6	6	3	44
	1	8	26	8	44	6	29	5	50	3	42
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	31	10	39	9	43	7	—	5	31	3	58
Baireuth . . .	1	9	52	—	—	7	55	6	19	4	33
Dinkelsbühl . .	29	9	31	9	31	7	8	5	40	3	34
Erding . . .	30	9	15	—	—	6	12	5	—	3	24
Ingolstadt . . .	1	8	40	—	—	5	45	4	9	3	24
Kempten . . .	29	—	—	13	14	9	18	7	18	4	36
Landsberg . . .	1	—	—	11	42	7	25	6	27	3	58
Landshut . . .	31	8	45	—	—	5	45	4	15	3	48
Lauingen . . .	1	9	26	9	49	7	13	5	29	3	28
Memmingen . .	28	—	—	12	1	8	14	7	17	4	20
München . . .	1	11	29	—	—	7	14	6	14	4	1
Murnau . . .	1	—	—	13	—	8	36	7	—	4	20
Neuötting . . .	29	9	19	—	—	6	3	4	26	3	9
Nördlingen . .	1	—	—	9	12	7	7	5	29	3	14
Nürnberg . . .	1	9	—	—	—	6	56	5	18	4	12
Passau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Regensburg . .	1	8	59	—	—	5	46	4	48	3	42
Rosenheim . .	30	10	10	—	—	7	—	5	11	3	20
Speyer . . .	28	—	—	—	—	7	57	6	18	5	47
Straubing . .	1	8	34	—	—	6	—	4	30	3	38
Traunstein . .	1	10	12	—	—	7	—	4	48	3	24
Vilshofen . . .	29	9	3	—	—	6	19	3	58	—	—
Weilheim . . .	30	12	—	12	—	7	39	6	—	4	36
Weißenburg . .	1	8	12	—	—	6	30	4	22	3	43
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 22. den 25. Februar 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

108. Tröstende Aussichten für die neuen Kulturen um den Chiemsee.

Endlich erscheint eine Landgerichts-Commission mit Sachverständigen, das Gefäll des Chiemsee-Wassers von Seebruck an, über die Mühlen Truchtlaching und Höllthal zu besichtigen, und die vorzüglichen Hinderungen des Abflußes um den leichtesten Preis aus dem Wege zu räumen.

Es erscheint hiemit auch die gründliche Hoffnung, die wildeste Gegend des Königreiches in Jahr und Tag vorerst zur Anlage eines Paradieses verwandelt zu sehen, einmal zehntausend Tagwerke ungesunder Pfützen in trockene grüne Wiesen und Feld, dann andere 20 bis 30,000 Tagwerke (dermal unterm Wasser) mit der fruchtbarsten Dammerde, in zwanzig Inseln verwandelt und abgetheilt zu erhalten. Sie sind dann zu allem, was man daraus nur machen will, verwendbar, theils als Belohnungen für verdiente Staatsmänner und Oekonomen, theils als Mustergärten, Obstwälder, englische oder andere Anlagen, welche das deutsche Genie nachahmen, oder erfinden wollte, nach der einladend reichen Natur der Umgebung; denn die nahen Hochgebirge legten ja den reichen Schmuck ihrer nun kahlen Felsenhäupter, verwitternd und den Tiefen des Chiemsees vertrauend, ab, um auch hier einmal das in der Natur so gewöhnliche Gegenstück der Verwilderung (ein Eden) auszuführen.

Alle Zwiebelgewächse und Rübsamen mit allen Oelgewächsen (selbst im Auslande verkehrend) gedeihen schon in der nahen Feldwiese, auch auf einem Seemoosgrunde; eine andere ehemalige Kuhweide von 1200 Tagwerken, (dermalen die schöne Egart genannt) eine neugeborne Tochter des von Hazzischen Kultur-Katechismus, *) wetteifert jetzt schon mit Frauendorf um den ersten Preis der höheren Landeskultur!! und mit solchen Bildern werden alle künftigen Inseln des Chiemsees als so viele schwimmende Gärten die Bemühung unserer Patrioten lohnen, und Käufer von allen Gegenden einladen; die eine würde Italiens, die andere Griechenlands, die dritte Asiens Früchte tragen; die Meinige würde mit dem schönen Namen Adelgunde glänzen, und einen alten Eremiten im dunkeln Obstbaumwalde beherbergen — dem dritten Obstbaumwalde in Bayern — nach Frauendorf und nach Siegsdorf. (Beliebe man hierüber nachzulesen in Nr. 16. des heurigen Wochenblattes die Inhaltsstücke 75 und 76.) **)

Einige tausend Arbeitsschichten zu ersparen, sey mir erlaubt, nur eine Meinung noch zu sagen: Seit Jahrhunderten waren die Seefischer immer bemüht, ihres

*) Die bekannten großen Bemühungen des Hrn. Staatsraths von Hazzi, als damaliger Referent in Kultur- und Forstsachen, dann seine damaligen Schriften haben nämlich diese Kultur, wie so viele neue Fluren in Bayern vor 30 Jahren geschaffen.

**) Die Städte könnten große Beiträge zur Verbreitung der Obstbaumwälder durch Kernsammlungen liefern!

Erwerbes und Brodes wegen, den See in gleicher Höhe zu erhalten, dadurch, daß sie am Ausfluße, oberhalb Seebruck, Stacketen schlugen, und sie verkörbten, wodurch der Sand angehäuft, und der Abfluß gehindert, wenigstens vermindert wurde.

Werden diese Staketen ausgehoben, so bahnt sich das Wasser selbst ein Gefäll ohne Menschenhände, und schon dadurch wird der See um 2 — 3 Schuhe niedriger.

S. S.
Vereins-Mitglied.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

109. Die Charakteristik, Erziehung und Wartung der Georginen.

(Von W. Kirscht, Großherzogl. Weimar. Ober-Consistorial-Sekretär.)

(Fortsetzung.)

Die Fortpflanzung und Vermehrung dieser Blumengattung geschieht:

1. durch Wurzelknollen;
2. durch auszuschneidende Augen;
3. durch Stecklinge; und
4. durch Samen.

Zu 1. Die Fortpflanzung einer und derselben Art wird durch Wurzelzertheilung bewirkt; dieses geschieht in der ersten Hälfte des Februars, und zwar sehr vorsichtig mit einem langen, starken, scharfen Messer, weil an der Wurzelkrone (Wurzelkranz, Wurzelstock, Keimwulst,) die Augen, Wurzelkeime (rhizoblastae) noch tief liegen und noch nicht getrieben haben, ohne welche die zertheilte Knolle wohl Wurzeln, aber nie einen aufrechten Stengel mit Blättern und Blumen treiben würde; ein Auge muß wenigstens an der Knolle befindlich seyn, wenn solche einen Stengel treiben und blühen soll.

Will man bei dem Theilen der Knolle ganz ökonomisch zu Werke gehen, so legt man dieselbe in den letzten Tagen des Februars oder in den ersten Tagen des Märzes in etwas feuchte Erde, wo in Zeit von 14 Tagen ihre Keime wie Hirse- oder Hanf-Körner angeschwollen seyn werden, und man kann alsdann den Schnitt, weil die Keime sichtbar sind, mit mehrerer Vorsicht führen; im trocknen Zustande geschieht es leicht, daß man die besten Augen zerschneidet; dabey ist zu bemerken, daß, wenn man den ersten Schnitt im Stengel herein gemacht hat, unten bey der Wurzelvertheilung ein Gegenschnitt geschieht, um den Knollen nicht falsch zu spalten, was sonst öfters vorkommen kann, wodurch die untern Augen häufig verletzt werden.

Ist die Zertheilung der Knollen glücklich vollbracht, so lasse ich sie mehrere Tage liegen, damit die Schnittwunde abtrocknen kann; dann pflanze ich sie zu Ende Februars oder Anfangs März, auch, nach obiger Beschreibung der spätern Zertheilung, zu Ende des Märzes, in passende Töpfe, die mit guter, fruchtbarer Erde angefüllt werden. Sind die Wurzeln für die Töpfe zu groß und unförmlich, so schneide ich von solchen, gleich bey der Knollenzertheilung, ein Stück ab, da die langen, ganzen Wurzeln zur Vollkommenheit und Wachsthum der künftigen Pflanzen eben nicht nothwendig sind, und die abgestutzten Knollen für den Topf sich besser behandeln lassen; außerdem könnte man für die langen Wurzelknollen die Töpfe nicht hoch genug verschaffen.

Auch einzelne Wurzelknollen, wenn man ihre Vermehrung wünscht, lassen sich sehr gut durch das Zerschneiden theilen. Die Verfahrungsweise ist folgende: gewöhnlich hat eine einzelne Knolle immer eine ansehnliche Stärke, so, daß man sie durch das Zerschneiden der Länge nach in 2, 3 und 4 Theile theilen kann. Diese Theile bekommen durch ein solches Zerschneiden große Wunden, die der Fäulniß leicht unterworfen sind; daher setze ich erst die zerschnittene Wurzel in einen Topf, nachdem ich den Saftabfluß mit Kohlenpulver (fein gestoßene Kohlen) oder mit fein gestoßenen Ziegel (Ziegelmehl) gestillt habe, lasse sie abtrocknen, und fülle die Erde nur bald an die wunde Stelle; so steht sie mehrere Tage in mäßig feucht gehaltener Erde. Nun bringe ich ein Kartenblatt oder recht starkes, steifes Papier um die Wunde, und fülle außen herum die Erde vollends auf, so, daß an der Wunde ein hohler Raum bleibt, welcher, mit gröblichem Kohlenstaub, von Asche befreit, dicht ausgefüllt wird; das Kartenblatt oder Papier wird herausgezogen, und nun diese Knolle wie die übrigen in Töpfen befindlichen Knollen behandelt. Auf diese Art habe ich weder von Georginen, noch von andern zertheilten saftigen Blumenknollen, wie z. B. von Cyclamen, etwas verloren.

Die Töpfe mit den eingesetzten Knollen werden hierauf in das Glashaus gebracht, wo sie im Hellen stehen, daß sie die Sonne bescheinen kann, und wenn die Erde trocken ist, werden sie begossen, auch, so oft es die Witterung erlaubt, der Zugang der Luft gestattet*).

Nach vierzehn Tagen, drey bis vier Wochen, je nachdem ein größerer oder geringerer Wärmegrad vorhanden ist, entwickeln die Knollen ihre Keime, wachsen im Topfe, der unverändert auf seinem Platze stehen

*) Auch wenn die mit Knollen versehenen Töpfe in die warme Wohnstube gebracht werden, treiben die Augen gern. Die Töpfe behält man so lange in der Stube, bis man ihnen einen beschützten Standort (etwa einen Mistbeetkasten mit Fenstern versehen) im Freyen anweisen kann.

geblieben ist, bis in die Mitte des Mai's fort, binnen welcher Zeit sie gewöhnlich einen 1 — 1½ Fuß hohen Stengel getrieben haben. Ist man nun vor etwaigen Nachtfrösten sicher, so setzt man sämmtliche Pflanzen mit den Töpfen in's Freie, um sie ganz an die Luft zu gewöhnen, bis sie mit ihren Erdballen aus den Töpfen gestürzt, in's freie Land gepflanzt werden, wo sie, nachdem sie angegossen worden sind, ohne Anstoß fortwachsen.

Das frühere Antreiben der Knollen in Töpfen, bewirkt, daß die Pflanze früher zur Blüthe gebracht wird; werden die Knollen zu Ende Aprils der freien Erde anvertraut, so zeigen sich die Blüthen oft erst im September, und erfreuen den Blumenliebhaber gewöhnlich nur wenige Zeit, weil der Stamm und die Blumen durch baldige Herbstfröste getödtet werden, indeß die angetriebenen Pflanzen schon einige Monate vorher geblühet haben.

Das Pflanzen der Knollen in Töpfe hat überdieß noch den Vortheil, daß die getriebenen starken Stengel nicht so leicht von dem Ungeziefer vernichtet werden, da hingegen die jungen Keime der in's Land gepflanzten Knollen diesem Schaden weit leichter ausgesetzt sind.

In die Periode des Antreibens in Töpfen, fällt auch:

Zu 2. **die nochmalige Vermehrung durch auszuschneidende Augen.** Hat die Knolle mehrere Keime getrieben, und haben solche einen Trieb von 2 bis 3 Zoll Höhe gemacht, so schneide ich einen oder zwey davon mit einem kleinen scharfen Messer durch einen Winkelschnitt (V) oder durch einen Hohlschnitt (◡) aus der Knolle heraus, pflanze jeden Ausschnitt in ein kleines Töpfchen mit feiner guter Gartenerde gefüllt, und bringe solches, mit einem Glasglöckchen bedeckt, in das Glashaus, oder ohne Glasglöckchen in ein Mistbeet, und beschatte das Fenster in der Gegend, wo das Töpfchen steht; in 14 Tagen bis 3 Wochen hat dieses Pflänzchen schon Wurzeln gemacht, wird in's freie Land gesetzt, überwächst hier im Verlauf des Sommers oft den Mutterstock, und blüht schöner und reichlicher. Es ist diese Methode zum Vermehren die sicherste und leichteste.

Zu 3. **Durch Stecklinge zu vermehren.** Diese Vermehrungsart wird später gemacht, wenn die Pflanze schon einen Stamm mit Zweigen hat, im Juni und Juli. Die kleinen Zweige werden, wie gewöhnlich bei Stecklingen, dicht unter dem Knoten (nodus, Gelenk der Pflanzenstengel), durchgeschnitten, in kleine mit fruchtbarer Erde angefüllte Töpfe gesetzt und im Schatten ebenfalls feucht gehalten.

Sie blühen jedoch selten im ersten Jahre, und geben kleine unreife Knollen, die schwer zu durchwintern sind.

Vor der zweyten und dritten Vermehrungsart, oder, wo möglich, im Herbst vorher, habe ich in meinem Garten, der lehmigen Boden hat, in welchem die Georginen besonders gut wachsen, einige Länder, die einen offenen, sonnigen Standort haben, auch von West- und Nordwinden nicht zu sehr heimgesucht werden, mit verwes'tem Kuhdünger düngen, und wenigstens 1½ Fuß tief graben lassen, und sobald im Mai (etwa nach dem 16ten oder 18ten,) keine Fröste mehr zu befürchten sind, wird das Land vollends hergerichtet, die Pflanzen sammt den Ballen aus dem Topfe gethan, auf die Beete in verhältnißmäßig große Löcher, die eine Entfernung von 3 Fuß nach jeder Richtung der Pflanzen haben, und mit Berücksichtigung der abwechselnden Farben, an die zum Anbinden vorher fest eingeschlagenen, 6 bis 7 Fuß über der Erde hohen Pfähle gepflanzt und mit Bast angebunden.

Auf diese Weise imponirt künftig eine solche ästhetische Pflanzung, und bekommt späterhin das Ansehen eines Wäldchens, welches die herrlichsten Blumen aufweisen kann.

Auch in Form einer Allee gepflanzt, nimmt sich die Pflanzung sehr gut aus; nur müssen alsdann auf jeder Seite zwey Reihen, und in diesen abwechselnd drey Pflanzen im Dreyeck stehen.

Bey trockenem Wetter wird ein etwas tiefer, verhältnißmäßig großer Kreis um jede Pflanze tüchtig angegossen, was ihre schöne Blüthe, vorzüglich bey den ersten Blumen, erhöhet. Das Anbinden der ziemlich schnell wachsenden Zweige darf dabey nicht versäumt werden, weil sie sehr leicht der Wind beschädigt oder gar abbricht, wodurch die Flor gewaltig verlieren würde.

Schon in der ersten Hälfte des Juni blühen die auf diese Art behandelten Georginen, und gewähren oft bis über die Mitte Oktobers zahlreiche Blüthen, die noch dadurch vermehrt werden können, wenn die unteren Zweige der Pflanzen, die entweder gar keine oder sehr späte Knospen hervorbringen, abgeschnitten werden, und die Pflanze selbst, einigemal während der Blüthe, etwa im Juli, mit einem mäßigen Guß von reinem Kuhmist, in Wasser aufgelöst, versehen wird.

Das Abschneiden der verblühten Blumen befördert ebenfalls die reichlichere Flor, denn die verblühten Blumen consumiren sehr viel Pflanzensaft, der den ausblühenden Blumen entgehet. Nur einige abgeblühte Blumenköpfe läßt man zum Samentragen stehen.

Von der Mitte des Septembers hört das Begießen auf, damit die Vegetation nach und nach abnimmt, die Knollen dadurch zur festern Reife kommen, zum Herausnehmen geschickter werden, und die Durchwinterung glücklicher gedeihet.

Sobald nun der erste Frost, Ende Septembers oder im Oktober, die Blumen und den Stengel der Pflanzen getödtet hat, wird letzterer 3 bis 4 Zoll über der Erde abgeschnitten, und wenn der Boden trocken ist, sogleich die Knolle herausgenommen, von der ihr an-

klebenden Erde gereinigt, die nöthigen Etikette daran befestigt, und an einen luftigen, schattigen Ort, wohin kein Frost kommt, in Sicherheit gebracht.

Will man die Knollen noch einige Zeit stehen lassen, so wird der Strunk derselben mit Erde angehäufelt, damit der Keimwulst nicht in Gefahr kommt, zu erfrieren; besser ist es aber, die Knollen werden gleich nach dem Abschneiden der Stengel aus der Erde genommen, weil sie bey guter Witterung wieder neue Schosse treiben, die das Vermodern des Knollens im Winter leicht nach sich ziehen.

Manchmal gelingt es auch, der gefrornen Pflanze das Leben und die Blüthen noch mehrere Tage zu erhalten, wenn sie vor Sonnenaufgang mit kaltem Wasser, mittelst der Gießkanne, an welcher eine Brause befindlich ist, etwas begossen, und 2 bis 4 Stunden lang gegen Sonnenschein geschützt wird, in welcher Zeit die ganze Atmosphäre gleichförmig erwärmt worden ist. Die Blüthen erfreuen uns dann bei günstiger Witterung, die gewöhnlich nach einem Froste folgt, noch einige Wochen.

Zu 4. Die Fortpflanzung und Vermehrung der Georginen durch Samen, aus welchen, wie bey Nelken, Rosen, Pelargonien u. s. w., zur Freude des Blumisten, neue Sorten zum Vorschein kommen, geschieht folgendergestalt:

Ich nehme den Samen von den dichtgefüllten Blumen, der freilich mühsam gewonnen wird, weil die dichtgefüllten Blumen sehr wenig, oft nicht ein einziges Samenkorn in sich haben. Von den einfachen und halbgefüllten Blumen bekommt man eine außerordentliche Menge Samen, aber er liefert auch sehr selten gefüllte Blumen, woran dem Blumisten, der auf Verschönerung seines Gartens denkt, doch hauptsächlich gelegen ist. Sobald die Blume vertrocknet ist, muß sie möglichst vor Regen geschützt werden, die dürren Blumenblätter faulen durch die Nässe, und mit ihnen die unter denselben befindlichen Samenkörner; deshalb sehe ich oft nach, ob dieselben bald die Reife erlangt haben, und wenn dieß der Fall ist, so schneide ich die Blume ab, und lege sie an einen schattigen, luftigen Ort, zum Nachreifen. Nach Verlauf von 14 Tagen suche ich die Samenkörner heraus, thue solche in eine papierne Kapsel, und hebe sie mit andern Blumensämereien auf; sie behalten 3 bis 4 Jahre Keimfähigkeit.

Zu Ende Februars säe ich den Samen in Töpfe, die im Glashaus stehen bleiben. Bei günstigem Wetter wird den aufgegangenen Pflänzchen Luft gegeben, bis sie erwachsen sind, und im Mai, wenn keine Fröste mehr zu fürchten, verpflanzt werden können.

Die Verpflanzung wird mit Vortheil auf ein gegrabenes mageres, wenigstens seit zwey Jahren nicht gedüngtes Beet im Garten 1 Fuß auseinander im Quincunx gemacht. Die Pflanzen zeigen noch in demselben Sommer ihre Blüthen. Die Gefülltblühenden werden bezeichnet, und die Einfachblühenden ausgerissen oder abgeschnitten und bey Seite geworfen.

In magere Erde pflanze ich deshalb die Georginensämlinge gern, damit ich um so mehr versichert bin, daß eine in diesem Boden gefüllt erschienene Blume für die Zukunft gefüllt bleibt, und in gutem Boden sich noch schöner ausbildet; denn in einem fruchtbaren Boden zeigen sich oft die aus Samen gewonnenen gefülltblühenden Blumenpflanzen im zweyten Jahre einfach, daher man nicht im Stande ist, über die Beständigkeit des Gefülltbleibens einer Blume zu urtheilen. Sie muß bey mir 2 bis 3 Jahre die Probe ausgehalten haben, ehe sie für eine beständig gefülltblühende Pflanze gelten kann.

Auch diejenigen Blumen, welche in magerem Boden halbgefüllt sich gezeigt hatten, blühten in einem guten, fruchtbaren Boden ganz gefüllt; ich habe aber die folgenden Jahre auf deren Beständigkeit mich nicht verlassen können, da sie gar zu leicht wieder in's Einfachblühende zurückgegangen sind.

Bey dieser Behandlungsweise der Georginen bin ich seit ungefähr 6 — 8 Jahren durch Kauf, Tausch und Samen zu einem Reichthum von einigen 70 der prachtvollsten Sorten gelangt, die alle dickgefüllt in den verschiedensten Farben blühen; schlechtere dulde ich in meinem Garten nicht.

Der Blumist Harrison, ein Engländer, verschaffte sich durch Samen Exemplare gefüllter Georginen, die von vielen Liebhabern bewundert worden sind. Seine Methode ist nach seinen eigenen Worten folgende:

„Man erhält die neuen Arten," sagt er, „durch Kerne; um sie aber noch schöner zu haben, wende ich eine künstliche Befruchtung an, indem ich den Blumenstaub vermittelst eines feinen und spitzzulaufenden Pinsels von einer Blume auf die andere übertrage. Wenn ich eine schöne, recht gefüllte Blume habe, deren Farbe oder Form ich aber noch verbessern möchte, so bediene ich mich dazu des Blumenstaubes einer andern, welche die Nuance oder Form hat, die ich wünsche, und das Ergebniß einer solchen Mischung läßt sich schon voraus bestimmen. Ich überziehe die Blume, die ich befruchten will, ein oder zwei Tage vor dem Ausbruch der Blätter mit einem dünnen Flor; wenn die erste und die zweite Lage der Blätter sich erschlossen haben, befruchte ich sie, und lasse ihnen die Florbedeckung noch acht Tage lang. Beym Einsammeln der Kerne im Herbste nehme ich nur die der beyden Lagen, die durch mich befruchtet worden; sie sind stets die besten, und werden auch am reifsten. Die Florhülle hat den Zweck, die Bienen, Schmetterlinge und andere Insekten abzuhalten. Wenn eine Blume nur halbgefüllt ist, so werfe ich sie bei Seite, und Kerne bewahre ich von diesen nie auf. Ich säe die letztern zu Anfang Februars in Treib-

kasten, und wenn die Pflanzen kräftig genug sind, so thue ich sie in einen kleinen Topf, der aber noch im Treibhause stehen bleibt. Endlich, gegen Ende des Monats Mai, pflanze ich sie tief in einen fetten Boden, und bin dann sicher, daß sie gegen Ende Juli reichlich Blumen tragen."

Die Durchwinterung der Knollen.

Hat man eine schöne Georginenflor, und ist Einem an der Erhaltung derselben gelegen, so muß man vorzüglich darauf bedacht seyn, solche gut durch den Winter zu bringen. Wer so glücklich ist, ein Glashäuschen zu besitzen, das im Winter geheizt werden kann, kann dieß ohne Sorge; wer aber diese Gelegenheit nicht hat, der muß zu andern Maaßregeln seine Zuflucht nehmen. Beiden will ich meine Erfahrungen über das Nothwendigste der Durchwinterung der Georginenknollen nicht vorenthalten.

Nimmt im angehenden Herbst die Kälte zu, daß sämmtliche Knollen, welche, wie oben gesagt, an einem luftigen Orte zur einstweiligen Aufbewahrung liegen, in weitere Sicherheit gebracht werden müssen, so bringt:

1. derjenige, der ein Glashaus besitzt, bey gelindem Wetter, am besten zur Mittagszeit, die Knollen in dasselbe auf eine Vorrichtung von Brettern, die an der hintern Wand des Glashauses angebracht ist, und schichtet sie reihenweise aneinander. Hier ist von Zeit zu Zeit nachzusehen, ob sich Schimmel oder Moder an den Strunk oder an den Keimwulst setzt, was im Glashause, wo es immer etwas feucht ist, selbst bey ganz trocken gewordenen Knollen gar oft geschieht, weßhalb auch solche nicht auf einander liegen dürfen.

Bemerkt man nun Schimmel oder Moder, so wird derselbe sorgfältig mit einem trockenen, wollenen Tuche oder mit einer weichhaarigen Bürste behutsam abgerieben, und so erhalten sich die Knollen bei nur 3 Grad R. Wärme bis wieder im Februar in der besten Qualität.

Die Georginenknollen halten sich auch zwey Jahre lang im Glashause, ausser der Erde, ziemlich frisch, und bringen auf ihrem Lager im April ihre Keime von neuem wieder hervor; ja die im Spätsommer ausgetriebenen Schosse an diesen ungepflanzten Knollen, von 6 bis 7 Zoll Länge, bleiben grün und saftvoll und treiben auch kärgliche Blüthen; nur die an dem Stengel befindlichen Blätter werden etwas schwarz an den Spitzen.

Bey dieser Behandlung entgehen die Knollen der Fäulniß um so leichter, und man ist versichert, keine Sorte durch diese zu verlieren.

Eine andere Durchwinterung der Georginenknollen haben

2. diejenigen, welche ein Glashaus nicht besitzen, folgendergestalt zu beobachten:

Vor Eintritt des Herbstes, wenn die Knollen aus der Erde, wie schon gesagt, an einen luftigen Ort gebracht worden sind, werden sie, sobald die Kälte des Nachts zunimmt, anstatt in's Glashaus, sogleich in große Töpfe oder Kästen gethan, und mit einem Laub-Kompost, Lauberde *), emballirt, die aber ein halbes Jahr, den Sommer über, auf dem Hausboden ausgetrocknet seyn muß, und mit ihren herausragenden, langgestutzten Stengeln in ein ausgegrabenes Mistbeet gesetzt, das gegen Luftzug verwahrt worden ist, aber doch täglich durch Ausstellen des Fensters bey gutem Wetter Luft erhält.

Vertreibt einen hier der Frost, so kommen die Knollen auf den Hausboden, und werden Nachts mit wollenen Decken und dreifachen Strohmatten gegen Frost verwahrt; nicht eher werden sie in das ruhige Winterquartier (ein heitzbares oder ganz frostfreyes Stübchen,) gebracht, bis der Strunk, gegen eine Messerklinge geschlagen, wie dürres Holz klingt. Bei dem Einschneiden des Strunks suchet man nach, ob noch Feuchtigkeit im Mark desselben ist. Findet man dergleichen, so bringt man die Töpfe oder Kästchen ein paar Tage an den Ofen, der etwas geheizt wird.

Auf diese Art kann man den Keimwulst bis zum Frühjahr ziemlich frisch erhalten.

Die Schönheitsregeln, nach welcher eine Georginenpflanze beurtheilt werden muß, sind:

1. die ganze Pflanze darf nicht gar zu hoch wachsen (5 bis 6 Fuß hoch,) stämmig und buschig seyn, und viele Blumen haben;

2. die Blumenblätter müssen sich schön ausbreiten und dem Auge ein gefälliges Ansehen bieten;

3. die Farben sich rein und unvermischt darstellen;

Noch kann ich nicht unterlassen, den Blumengärtner auf einige allgemeine Bemerkungen aufmerksam zu machen, die bey der Kultur dieser Blume berücksichtigt werden müssen:

a. die Pflanzung der Georginen darf nicht alle Jahr auf einen und denselben Platz Statt finden, weil sich die Blumen in ihrem Gefülltblühen und in ihrer Farbe dann oft verändern, wie dies auch bei mehreren Blumenarten, z. B. bei Tulpen, Ranunkeln, Sommerlevkoyen u. s. w. der Fall ist; daher ist es räthlich, die Pflanzung, wenigstens 4 bis 5 Jahre lang, mit andern Plätzen zu wechseln.

b. Die durch Augen spät vermehrten Pflanzen bleiben gewöhnlich, wenn sie im Topfe gelassen werden, klein, die erwachsenen kleinen Knollen würden durch Herausnehmen aus dem Topf, leicht vertrocknen, daher lasse ich sie mit der Erde den Winter hindurch unbegossen im Topf stehen, sie halten sich darin äußerst gut

*) Sand ist schädlich, da derselbe Feuchtigkeit aus der Luft anzieht, und dadurch weit eher Moder bei den Knollen ansetzt, welches bei leichter, trockener Erde nicht der Fall ist.

und gedeihen durch Verpflanzung im künftigen Februar zum Treiben ganz besonders; auch werden durch diese Methode die Knollen wieder verjüngt, was zur Erhaltung der Sorten unumgänglich nothwendig ist.

Vorzüglich sind diese kleinen Knollen zu einer Flor in Töpfen geeignet, da ihre Theilung nicht nöthig ist, und die Pflanzung schon in den ersten Tagen des Februars geschehen kann; sie werden erst in kleine Töpfe gepflanzt, und später in große gebracht, die aber eine Höhe von 14 bis 16 Zoll haben müssen, der Rand derselben muß wenigstens 1 Fuß im Durchmesser halten.

In nahrhafter Erde und beständiger Feuchtigkeit kommen die Pflanzen bald zur Blüthe, und läßt man an den großen Töpfen einige einfache Verzierungen anbringen, so kann man sie zu jedem Aufputz mit Blumentöpfen benutzen.

c. Mit einer tüchtigen Laubbedeckung versehen, haben die Knollen bei mir im freyen Lande 4 bis 5 Grad R. anhaltende Kälte ausgehalten, ja einige sind sogar bei 12 dergleichen Grad Kälte durch den Winter gekommen, haben aber spärlich im Sommer getrieben, immerwährend gekränkelt, und nur einige verkrüppelte Blumen gezeigt.

d. Der in's freie Land ausgefallene Samen hält sich sehr oft den Winter hindurch, geht im Frühjahre auf und die jungen Pflanzen kommen auch zur Blüthe, aber jedesmal mit einfachen Blumen.

e. Die Versendung der Knollen in Moos eingebunden und in einen hölzernen Kasten gepackt, geschieht mit dem besten Erfolg zu Ende März, wenn die Fröste ziemlich nachgelassen, oder, nach dem Wunsche eines Blumenliebhabers, auch schon im Herbst, wenn die Fröste das Laub getödtet haben, und die Knollen aus der Erde genommen sind; die Knollen dürfen aber nicht zerschnitten werden, weil sie dann im Winter gegen Fäulniß nicht leicht zu retten sind. Die Frühjahrsendung ist daher immer vorzuziehen.

f. Bei Auswahl der anzukaufenden oder zu vertauschenden Knollen muß man zur Blühzeit die Floren der Georginen in den Gärten selbst besuchen, und solche wählen, die man gerne zu haben wünscht; denn die Benennungen der Farben in den Verzeichnissen, die des Verkaufs halber ausgegeben werden, täuschen sehr oft, da die Farbe einer Blume vom Aufblühen bis zum Verblühen nach dem Standorte der Pflanze auf der Mitternachts- oder Mittagsseite zwei bis dreimal verändert wird, und daher erhält man gar zu oft eine nach dem Verzeichniße angegebene Farbe, die man schon besitzt oder nicht zu besitzen wünscht.

(Schluß folgt.)

---

110. Ueber die Vogelbeeren.

Dieser Baum kömmt in allen Gegenden Bayerns häufig vor, und giebt den Gegenden zur Herbstzeit ein wahrhaft orientalisches Ansehen. Besonders findet man ihn häufig um die Schlößer gepflanzt. Es geschah in der Vorzeit, der Jagd — des Vogelfanges wegen. Wenn die rothen Beeren nicht von den Vögeln abgefressen werden, oder sonst verderben, so bleiben sie gewöhnlich den ganzen Winter durch am Baume hängen, bis sie von selbst abfallen. Dieses hat doppelten Nachtheil. Wenn die Vögel dadurch den Winter durch zureichend Nahrung finden, so bekümmern sie sich wenig um die Raupeneier an den Obstbäumen; daher nehmen dann die Insekten am Frühjahre überhand, und verderben die Blüthen der Obstbäume, wie man dieses leider nur zu oft erfährt. Der zweite Nachtheil ist, daß man vernachläßigt, von den Vogelbeeren denjenigen Nutzen zu ziehen, den sie doch als Branntwein oder Essig so bedeutend gewähren. Als ich auf meinem Gute diese Vogelbeeren so häufig auf obige Weise antraf, befahl ich sogleich, sie zu Branntwein oder Essig zu verwenden.

Nach einigen Einreden, daß daraus nichts werden kann, gehorchte man doch; jedoch man verdarb mir dabei den übrigen Branntwein und Essig, weil man alles zusammenschüttete, und ohne alle Sachkunde und Sorgfalt dabei zu Werke gieng. Erst nach vieler Mühe und genauen Anweisungen gelang es, guten Branntwein und Essig davon zu erhalten. Die Operation dabei ist ganz einfach. Die Beeren müssen erst abgenommen werden, wenn sie vollkommen reif (hochroth) sind. Nun setzt man sie eine Zeit lang der Luft, Kälte, selbst dem Froste aus, und zerstoßt sie dann in einem hölzernen Gefäße (Faß oder Zuber), gießt siedendes Wasser darüber, und rührt diese Maße so lange um, bis die Flüssigkeit auf 20° R. abgekühlt ist. Jetzt setzt man die Hefe dazu, und läßt das Gefäß bedeckt stehen, bis die jetzt beginnende weinige Gährung vollendet ist, und die Maische auf die bekannte Weise abgezogen werden kann. Freilich ist der Vorlauf schwach, und schmeckt selbst widrig; man muß ihn daher nochmal, und zwar über Holzkohlenpulver, — auf 1200 Pf. Branntwein 6 — 8 Pfund Kohlenpulver gerechnet, — ziehen. Der Branntwein erscheint nun stark und wohlschmeckend, ja er ist dem besten Kornbranntwein selbst vorzuziehen. Eben so leicht ist ein guter und scharfer Essig daraus zu bereiten, wenn man nur zureichendes Gährungsmittel dazu braucht, und sonst auf gewöhnliche Art, jedoch immer abgesondert von anderen Essigmaterialien, verfährt.

Es ist also zu hoffen, daß jetzt die Landwirthe mehr Aufmerksamkeit auf die Vogelbeeren verwenden, und den Nutzen davon nicht ferner vernachläßigen.

München, den 3. Februar 1834.

— —

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

111. Den Hopfen betr.

(Warnung.) Seit mehreren Jahren bedienen sich christliche und jüdische Hopfenhändler des unerlaubten Kunstgriffes, verdorbenen rothen und schwarzen Hopfen zu schwefeln, oder auch dergleichen schon geschwefelten, sowohl bayerischen als englischen und amerikanischen Hopfen käuflich an sich zu bringen und ihn sodann an nicht sachkundige Abnehmer für ächte, gehaltreiche Waare zu verkaufen. Sehr oft wird der geschwefelte Hopfen auch mit ungeschwefeltem vermischt, um den Betrug desto mehr zu verbergen.

Die Käufer, welche hierin um so leichter zu täuschen sind, als sich der Schwefelgeruch bald verliert, und der geschwefelte Hopfen in der Regel eine schönere, hellere Farbe als der Naturhopfen hat, erhalten schlechten, verdorbenen Hopfen, deßen Bitterstoff von der Schwefelsäure mehr oder weniger zerstört ist, und die Biertrinker ein ihrer Gesundheit nachtheiliges Getränk, weil die Schwefelsäure schon an und für sich der Verdauung schadet, der rohe Schwefel überdieß Arsenik enthält, welcher sich durch die Verbrennung des Schwefels mit diesem verflüchtigt und also mit der Schwefelsäure in den Hopfen tritt.

Verschiedene gegen diesen betrügerischen und strafbaren Unfug getroffene polizeyliche Vorkehrungen konnten dessen Abstellung nicht bewirken. Deshalb hat sich nun die königlich bayerische Regierung des Rezatkreises unterm 13. d. M. veranlaßt gefunden, sämmtlichen Polizeybehörden eine genaue Visitation der sämmtlichen Hopfenvorräthe, und Konfiskation des sich vorfindenden geschwefelten Hopfens aufzutragen. Der redliche Produzent, der solide Handelsmann und das konsumirende Publikum haben diese, dem jüdischen Wucher Schranken setzende und das allgemeine Wohl befördernde, höchste Verfügung mit Dank und Freude aufgenommen und die wohlthätigen Folgen derselben werden sich bald kund thun.

Das sicherste Mittel, den geschwefelten Hopfen zu erkennen, ist eine chemische Untersuchung, wodurch die Schwefelsäure von dem Hopfen wieder entbunden wird. Außerdem kann man ihn aber auch, wie folgt, erkennen:

1) drückt man frisch geschwefelten Hopfen in der Hand fest zusammen, und bringt ihn in geschlossener Faust unter die Nase, so gibt er einen säuerlichen schwefelichten Geruch von sich;

2) auf Kohlen und glühendes Eisen gebracht, zischt derselbe;

3) wickelt man ein blankes Silberstück, z. B. einen Löffel in geschwefelten Hopfen, und läßt solches einige Zeit in gelinder Wärme darinnen liegen, so zeigen sich nach der Erkaltung graue, gelblichte und braune Flecken an dem Silber;

4) der geschwefelte Hopfen verliert seine schöne hellgelbe Farbe;

   a) wenn er in warmes Wasser gebracht, ausgedrückt und wieder getrocknet wird, wo sich dann das Wasser schwefelgelb zeigt;

   b) wenn man ihn bis zum Schwitzen über gelindes Kohlenfeuer, oder in ein erhitztes Bratöfelein bringt;

5) Lakmus-Papier, das in jeder Apotheke zu haben ist, in Wasser getaucht, in welchem vorher geschwefelter Hopfen befindlich gewesen, wird röthlich;

6) Stiele und Dolden sind von gleich gelber Farbe, was bey ungeschwefeltem Hopfen, dessen Stiele immer etwas dunkler als die Dolden sind, nicht der Fall ist.

Der unterzeichnete Magistrat findet sich zur Erhaltung des guten Rufes des Altdorfer Hopfens, und von einem großen Theile der hiesigen Bürgerschaft aufgefordert, zu vorstehender Bekanntmachung und Warnung mit der Bemerkung veranlaßt, daß von nun an, gestützt auf gedachte höchste Verordnung, aller und jeder in die hiesige Stadtwage kommender geschwefelter Hopfen konfiszirt wird.

Altdorf, den 31. Dez. 1833.

Stadtmagistrat daselbst,

Arld, Bürgermeister.

112. Bekanntmachung wegen Hopfenfexer-Verkauf.

Es sind bei mir für den Frühling von Würtemberg und Sachsen aus Bestellungen auf ächte Hersbrucker und Spalter Hopfenfexer eingegangen. Indem es in Einem hingeht, noch mehr in beiden Arten anzuschaffen, so fordere ich hiemit auch Inländer auf, welche Hopfen von der rechten Art, welche kein Mißwachs trifft, anlegen wollen, im Monat März bis halben April unfehlbar ihre Bestellungen deshalb an mich zu überschicken. Ich baue dermal wieder selbst Hopfen, und habe im vorigen Jahre noch an 510 Stangen um 310 fl. Hopfen gebaut. Mein voriger Hausherr hatte 1832 so viel Hopfen an circa 5000 Stangen gebaut, als sein ganzes Grundvermögen mit Haus rc. gekostet hat, gegen 4000 fl. Und doch war 1832 ein angebliches Mißjahr.

Bei der rechten Kultur und der rechten, feinsten Art Hopfen giebt es wahrlich kein Mißjahr. Vorstehende Thatsachen sind doch wahre Argumenta ad homines!

Ich bin auch bereit, den von mir verfaßten Unterricht über Hopfenbau, mit den illuminirten Abbildungen der 4 Arten Hopfen, 1827, auf jede Bestellung oder nach jedem Verlangen abzugeben.

Bamberg, den 9. Februar 1834.

Jakob Ernst von Reider,
quiesc. Landgerichts-Assessor von Hersbruck.

Münchner Getreid-Schranne am 22. Februar 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	602	2107	2709	1832	877	11	30	10	27	9	50	—	—	—	16
Roggen . .	98	704	802	658	144	7	1	6	41	6	18	—	—	—	11
Gerste . . .	580	2732	3312	2547	765	6	24	6	3	5	51	—	—	—	5
Haber . . .	—	694	694	680	14	4	11	4	4	3	54	—	—	—	3

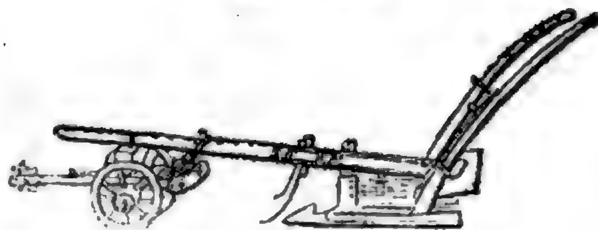
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 2. bis 8. Februar 1834.

Ort.	Tag.	Weitzen. fl.	Weitzen. kr.	Kern. fl.	Kern. kr.	Roggen. fl.	Roggen. kr.	Gerste fl.	Gerste kr.	Haber fl.	Haber kr.
Aichach	8	10	5	—	—	6	26	4	48	3	24
Amberg . . .	8	8	13	—	—	6	13	5	14	3	40
Ansbach . .	5	8	54	9	11	5	57	6	7	5	41
	8	8	51	8	55	6	21	5	54	5	44
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	7	9	59	9	48	7	—	5	52	5	55
Baireuth . . .	8	9	49	—	—	8	3	6	59	4	30
Dinkelsbühl . .	5	9	14	9	14	6	45	5	58	3	18
Erding . . .	6	9	40	—	—	6	18	5	—	3	50
Ingolstadt . . .	8	8	14	—	—	6	—	4	54	3	24
Kempten . . .	5	—	—	13	24	9	41	7	27	4	54
Landsberg . . .	8	—	—	11	25	7	17	6	27	4	—
Landshut . . .	7	9	22	—	—	5	52	4	25	3	52
Lauingen . . .	8	9	28	9	22	7	4	5	5	3	50
Memmingen . .	4	—	—	12	—	8	2	7	26	4	17

Ort.	Tag.	Weitzen. fl.	Weitzen. kr.	Kern. fl.	Kern. kr.	Roggen. fl.	Roggen. kr.	Gerste fl.	Gerste kr.	Haber fl.	Haber kr.
München . . .	8	11	25	—	—	6	59	6	15	3	56
Murnau . . .	7	—	—	14	—	8	30	6	48	4	20
Neuötting . . .	5	9	48	—	—	9	16	4	18	3	8
Nördlingen . .	8	—	—	9	45	7	—	5	24	3	17
Nürnberg . . .	8	9	0	—	—	6	54	5	44	4	14
Passau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Regensburg . .	8	8	10	—	—	5	42	4	46	3	42
Rosenheim . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Speyer . . .	4	9	50	—	—	7	42	6	1	5	57
Straubing . .	8	8	40	—	—	6	—	4	29	3	22
Traunstein . .	8	10	12	—	—	6	36	5	—	3	24
Vilshofen . . .	5	9	15	—	—	6	19	3	38	—	—
Weilheim . . .	6	12	30	12	30	8	15	6	48	4	24
Weißenburg . .	8	8	33	—	—	6	56	4	37	3	39
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 23. den 4. März 1834.



Wochenblatt
des
landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

113. Einige Bemerkungen über die Fortschritte der Schafwollveredlung in Bayern, so wie über die Verbesserung der Landwirthschaft und Gewerbe in den Nachbarstaaten.

Es ist durch die öffentlichen Wollmarktberichte allgemein bekannt, daß die Wolle von den Besitzungen des Herrn Baron von Speck-Sternburg im Jahr 1833 an einen englischen Tuchfabrikanten, Herren Stephens, zu 307 fl. der Zentner in Schäferband verkauft wurde.

In ganz Bayern existirt keine Schäferei, welche diesen Preis im vorigen Jahre erhalten hat, und wohl nur sehr Wenige, welche die Hälfte, nämlich 153 1/2 fl. für den Zentner bekommen haben.

Es würde dem Besitzer obiger Schäfereien, welche sich dieses Frühjahr wieder um 700 Stück Lämmer vermehren, Vergnügen machen, wenn das verehrte General-Comité des landwirthschaftlichen Vereines durch wahre unparteyische Sachkenner die Wollmuster von den St. Veiter und Fürstenrieder Schäfereien mit den Vorzüglichsten in Bayern vergleichen, und ein Gutachten zur Richtschnur der bayerschen Schafzüchter bekannt machen wollte, um dadurch die Veredlung zu befördern.

Auch wäre sehr zu wünschen, daß die vorzüglichsten Schäfereibesitzer in Bayern jährlich, wie es der Besitzer von St. Veit und Fürstenried thut, durch dieses landwirthschaftliche Wochenblatt bekannt machten, wie viel sie für den Zentner ihrer Wolle in Schäferband erhalten hätten, welches wohl bei dem Verkauf der Widder die sicherste Bürgschaft für den Käufer derselben wäre, weil nur der Wollpreis von einer ganzen Heerde (und nicht von einzelnen Thieren) den hohen Feinheitsgrad, die Ausgeglichenheit und übrigen edeln Eigenschaften bestimmt.

Wenn die bayerischen wohlhabenden Landwirthe nicht aus Patriotismus eine ansehnliche Summe (wie es der St. Veiter und Fürstenrieder Besitzer gethan) opfern, so wird, wie bis jetzt, die Veredlung der Schafzucht nur langsam vorwärts schreiten. Von der ärmern Klasse und den kleinen Gutsbesitzern, welche mit vielen Abgaben belastet sind, ist nicht zu verlangen, daß sie es den reichern und besser unterrichteten Schafzüchtern zuvor thun sollen.

Bei den niedrigen Getreidepreisen kann der Landwirth nichts Besseres thun, als einen Theil seiner Felder zu Weide und Futterbau für seine Schafe zu verwenden. Wer seine Wolle zu solchen hohen Preisen, wie bevor bemerkt (und nächste Schur wahrscheinlich noch höher) gegen gleich baare Zahlung anbringt, muß den Ertrag seiner Güter, gegen Getreidebau berechnet, verdoppeln.

Die Preise von sortirter, sächsischer Schafwolle, mit Abzug aller Spesen, stehen jetzt in London:

Supra feine 7/8 oder 480 fl.; 1te Sorte 5/8 350 fl., 2te Sorte 4/3 260 fl.; 3te Sorte 3/ 180 fl.; ordinäre 2/8 148 fl.
der bayerische Zentner.

In Oestreich, Ungarn, Mähren, Böhmen und Schlesien sind für nächste Schur über 2/3 aller zu erzeugender Wolle schon gegen Kontrakt, und wieder zu viel höhern Preisen, als vergangenes Jahr verkauft worden.

Der Verbrauch veredelter Tuch- und Kammwolle hat sich seit einem Jahr außerordentlich vermehrt! England hat vergangenes Jahr über 36000 Ballen Schafwolle mehr als das Jahr zuvor importirt. Deutschland allein lieferte nach London, Hull und Goale 72,776 Ballen, welche gegen 37 Millionen 300,000 Gulden betrugen.

Die österreichischen Staaten nehmen bedeutenden Antheil an dieser großen Exportation, welches auch dieses Jahr wieder der Fall seyn wird. In diesem Reiche wetteifern die großen Guts- und Schäfereybesitzer, die edelsten Wollen zu erzeugen. Se. Majestät, der Kaiser Franz, wo es gilt, seiner Unterthanen Wohl zu befördern, steht bey allen gemeinnützigen Unternehmungen an der Spitze, und kaufte selbst für seine Familiengüter vergangenes Jahr 6 Stück edle Zugwidder zu 7200 Gulden.

Der Fürst Esterhazy, welcher mehr veredelte Schafe, als ganz Bayern besitzt (circa 190000 Stück) verkaufte im Voraus seine dießjährige Schur für circa 620,000 fl. Conventionsmünze, so wie die Wolle von den Gütern des Erzherzogs Karl schon auf das Jahr 1835 verkauft ist.

Ein großer Theil dieser auf 1 und 2 Jahr abgeschlossenen Wollkontrakte befindet sich jetzt in der zweyten und dritten Hand mit einem neuen Aufschlag von 10, 15 bis 20 Prozent Gewinn.

Auch Rußland, wo im Jahre 1826 der erste Impuls zu Einführung einer großen Menge Elektoralschafe aus Sachsen gegeben wurde, sandte voriges Jahr (ungeachtet der Vergrößerung seiner Tuchfabriken) 3117 Ballen Wolle mehr nach England als im Jahre 1832.

Australien gibt uns in neuerer Zeit einen Beweis, was der Mensch, mit Intelligenz begabt und durch das Clima begünstiget, vermag, um in einem kurzen Zeitraume in seinem Vaterlande etwas Großes und Nützliches zu leisten. Die Woll-Exportation von Neu-South-Wa'es und van Diemensland nach England steigt mit jedem Jahr fast um ein Drittheil! Im Jahr 1832 betrug sie 10400 Ballen; im Jahr 1833 — 14948 Ballen ganz rein gewaschener und gut sortirter, veredelter Wolle.

Diese Wolle wird in England vorzugsweise für den Kamm verbraucht, da sie die dazu geeignete Länge und Feinheit besitzt, die jetzt sehr gesucht wird.

Nur mittelfeine, lange Kammwolle von 140 bis 160 fl. der Centner ist mit Vortheil anzubringen; feinere Sorten zu 300 bis 350 fl. würden nirgends nach ihrem wahren Werth bezahlt werden, indem sich, wie folgende Berechnung zeigt, der Fabrikant bey Caschemirflaum viel besser steht, welcher einen viel sanftern und weichern Angriff hat als Schafwolle.

Der Spinner bedarf 2 Pfund rohe Kammwolle, um 1 Pf. Kammwollgarn zu spinnen à 150 fl. 3 fl — kr.
Arbeitslohn . . . . . . 2 „ 30 „
1 Pfund 5 „ 30 „

2 Pfund von feiner Elektoralwolle zu 350 fl. geben gewaschen und gekämmt 1 Pfund und kostet . 7 fl.
Arbeitslohn . . . . 3 „
10 „

Da man aber in Paris das schönste Caschemirgarn, welches sonst 40 Frk. oder 19½ fl. das Pfund kostete, zu 10 bis 11 fl. das halbe Kilo oder Pfund bekommen kann, so zieht der Käufer, wenn er diesen hohen Preis für seine Stoffe geben soll, bey weitem die Caschemir-Gewebe vor.

Oesterreichs erste Staatsmänner sind durchdrungen von der Wahrheit, daß nur die Emporbringung der Landwirthschaft, der Gewerbe, die Beförderung und Erleichterung des Handels, wie in England, ein Volk ruhig und zufrieden stellen kann, daher sind Männer, wie der Erzherzog Johann, die Grafen von Kolowrat, von Goeß, von Salm, und noch viele Andere wahre Zierden dieses Reiches, die selbst mit vielen Aufopferungen an Geld und Mühe des Vaterlandes Wohl befördern.

Der Anlegung von Eisenbahnen, welche Deutschland schon vor 20 Jahren für den wohlfeilen und schnellen Transport der rohen Produkte und Kaufmannsgüter hätte berücksichtigen sollen, werden jetzt in Oesterreich vorzugsweise angeregt. Die Eisenbahn von Linz nach Budweis, 17 deutsche Meilen lang, welche 1,700000 fl. Conventionsmünze kostete, rentirt sich jetzt besser, da sie unter einer neuen Administration steht; ihre Actien sind von 50 fl. auf 75 gestiegen! Dieser glückliche Erfolg hat die obige Aktiengesellschaft bestimmt, eine zweyte Bahn von 9 Meilen von Linz bis Munden anzulegen, welche nur 500,000 fl. vorangeschlagt ist, und wovon jetzt schon keine Actien mehr zu haben sind.

München am 22. Febr. 1834.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

114. Die Charakteristik, Erziehung und Wartung der Georginen.

(Schluß.)

Bemerkungen des Ausschusses für Blumen-Zucht zu der vorstehenden Abhandlung.

Der Ausschuß erkennt in der Abhandlung des Großherzoglichen Weimarschen Ober-Konsistorial-Sekretärs

Herrn W. Kirsicht, über die Charakteristik, Erziehung und Wartung der Georginen, einen sehr schätzbaren und der Bekanntmachung in den Verhandlungen des Vereins rc. würdigen Beitrag zur vollständigen, allgemeinen Kenntniß der in unsern Gärten gezogenen ausländischen Gewächse, sieht sich dadurch aber um so mehr veranlaßt, auf einige Punkte, in welchen er den Ansichten des Verfassers nicht beitreten kann, näher einzugehen.

Was zuerst die Charakteristik oder die Klassifikation nach dem Bau und den Farben der Blüthen betrifft, so scheint diese zu komplicirt, und durch die eng gesteckten Bestimmungen der vielfachen einzelnen Abtheilungen zu unbequem, um sonderlichen Nutzen zu versprechen. Es wird jedem Besitzer einer großen Georginen-Sammlung schwer, ja unmöglich werden, seinen Vorrath nach dieser Eintheilung zu ordnen und für jede mögliche Varietät den Platz, den sie darin einnehmen soll, mit Sicherheit zu bestimmen. Es könnte sogar der Fall eintreten, daß ein und derselbe Stamm zu gleicher Zeit völlig aufgeblühte Blumen von solcher Verschiedenheit brächte, daß sie sich in zwei unterschiedene Abtheilungen dieses Systems bringen ließen. Ueberdieß sind bei dieser Klassifikation gewisse Beziehungen ganz übergangen, nach welchen sich eine anderweitige Anordnung gar wohl bewerkstelligen ließe, z. B.

1. die Länge der Blumenstiele; wonach sie getheilt werden könnten:

a. in solche mit kurzen Stengeln und dicht unter den Blüthen sitzenden Blättern;

b. in solche mit längeren Stengeln und ziemlich nahe daran sitzenden Blättern;

c. in solche mit langen Stengeln und weit von den Blüthen entfernt sitzenden Blättern;

3. Die Neigung der Blüthen, wonach einzutheilen wäre:

a. in solche mit aufrechtstehenden Blüthen;

b. in solche mit hängenden Blüthen, wohin die meisten sehr groß blühenden mit verhältnißmäßig schwachem Blumenstiel; und endlich

c. in solche, die zwischen beiden das Mittel haltend, seitwärts gewendete oder halb nickende Blüthen tragen.

Eine Hauptrücksicht scheint noch auf die Höhe des Wuchses, deren gewisse Georginen-Sorten vorzugsweise fähig sind, genommen werden zu müssen, wonach man sogar eine Eintheilung in Zwerg-Sorten, halb hohe und ganz hohe, aufstellen könnte. In jedem Fall ist der, von dem Verfasser unter den Schönheitsregeln aufgestellte Satz, daß eine Georginen-Pflanze nicht über 5 bis 6 Fuß hoch seyn dürfe, wohl schon deßhalb, weil ein höherer Wuchs zu den Eigenthümlichkeiten gewisser Sorten gehört, etwas gewagt, aber auch in Rücksicht auf die, in großen Garten-Anlagen erforderliche Bildung von größeren Gruppen nicht zu rechtfertigen, indem es da gerade sehr zu Statten kommen kann, zu einer amphitheatralischen Aufstellung, Pflanzen von verschiedener Höhe von der niedrigsten bis höchsten anwenden zu können.

In Hinsicht auf die Behandlung und Vermehrung der Georginen findet der Ausschuß die bekannten Vorschriften mit manchen neuen und treffenden Bemerkungen auf eine zweckmäßige Weise zusammengestellt, hat indessen gegen einige solcher Sätze folgende Einwendungen zu machen:

1. Daß die Stecklinge, welche man von den Stengeln und Zweigen im Frühjahre macht, in demselben Jahre selten noch blühen, und nur kleine unreife Knollen geben sollen, kann aus den hier gemachten Erfahrungen nicht bestätigt, sondern nur für Resultat einer unvollständigen Beobachtung gehalten werden.

2. Das tägliche Begießen kann nicht als allgemeine Regel aufgestellt werden, sondern nur bei leichtem Sandboden und nicht zu nasser Witterung gelten, dann aber hauptsächlich zur Blüthezeit empfohlen werden.

3. Eben so wenig scheint die, von dem Engländer Harrison aufgestellte Vorschrift, daß die Samenpflanzen tief in einem fetten Boden ausgepflanzt werden sollen, zur Befolgung empfohlen werden zu können. Nach den hiesigen Erfahrungen würde ein solches tiefes Auspflanzen in fettem Lehm- oder Walzenboden nur die Folge haben, daß die Pflanzen sehr spät zur Blüthe kommen, und vor dem Abblühen vom Frost übereilt werden. Ist aber unter jenen Worten verstanden, daß der Boden vom Dünger fett seyn solle, so ist es noch weniger zu empfehlen, indem dann die Pflanzen in Stengeln und Zweigen einen geilen Wuchs bekommen, ohne viele Blumen zu geben. In hiesiger Gegend bewährt sich das Auspflanzen der Samenpflanzen in tief kultivirtem, lockern Boden am besten, aber in durch Dünger fett gewordenem Boden geben auch die alten Knollen der ergiebigsten Sorten nur wenige Blüthen.

4. Die Ueberwinterung der Knollen im freien Lande durch Bedeckung mit Laub rc. verspricht wenigen Nutzen, indem der Boden, in welchem die Pflanze einen Sommer geblüht hat, doch entkräftet ist und ihr demnach nur kümmerliche Nahrung geben kann, es also jedenfalls nöthig wird, die Knollen im Frühling aufzunehmen, um ihr frische Erde zu geben. Die größere Mühsamkeit dieser Behandlung lohnt sich reichlich durch den Erfolg.

5. Unter den Methoden zur Vermehrung der Georginen vermißt der Ausschuß die in Frankreich übliche: durch Pfropfen, welche hier seit zwei Jahren mit dem besten Erfolge angewendet ward, wenn es darauf ankam, neue und noch seltene Arten in kurzer Zeit zu vervielfältigen.

*

Der Ausschuß ist endlich der Meinung, daß die vorliegende Abhandlung einen noch höhern Werth gewonnen haben würde, wenn dem Herrn Verfasser eine größere Zahl von Spielarten bekannt gewesen wäre. Er giebt die Zahl seiner Varietäten nur auf 70 an, welches etwa nur der dritte Theil der hier kultivirten Zahl seyn dürfte.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

115. Ueber die Rigaer Leinsaat vom vorigen Jahre.

Den am 27. März gütigst übermachten und am 1. Mai d. J. erhaltenen Rigaer Leinsamen, hat der ergebenst Unterzeichnete auf ein gut vorbereitetes Feld am 6. desselben Monats, zugleich aber auch hiesigen Leinsamen im nämlichen Felde ausgebaut, um den Unterschied zwischen beiden Gattungen bemerken zu können; wobei sich folgendes Resultat ergeben:

Obwohl es vom Tage des Ausbaues angefangen, bis zum 26. Mai, also beinahe 3 Wochen lang gar nicht geregnet hatte, so litt dadurch sämmtlicher Leinsamen dennoch keinen merklichen Schaden, sondern es gieng aller, weil der Acker ein Neubruch war, und noch Winterfeuchtigkeit besaß, auf; besonders zeigte sich der Rigaer auf den erfolgten Regen üppig und fett, bis am 31. Mai ein heftiger Reif, der sich 3 Nächte nacheinander wiederholte, und die darauf jedesmal erfolgte Tageshitze ihm schon sehr wehe that, das aber vom 4. Juni bis zu seiner Zeitigung anhaltende, beinahe ununterbrochene Regenwetter, bei der ohnedieß etwas tiefen Lage endlich, wie ganz natürlich, dessen Gedeihen höchst hinderlich und nachtheilig seyn mußte.

Während jedoch bei dem hiesigen Leinsamen eine totale Mißärnte Statt hatte, so lieferte der Rigaer dennoch einigen Ertrag; ein Beweiß also, daß letzterer nebst seiner bei weitem besseren Qualität, schon deshalb sehr empfehlenswerth ist, weil derselbe gegen die ungünstigen Einflüsse der Witterung ꝛc. bei weitem mehr abgehärtet zu seyn scheint, welches unverkennbar aus dem angeführten Versuche hervorzugehen pflegt.

Adelholzen am 15. Dezember 1833.

Sailer,
Edelsitz- und Badinhaber.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

116. Einiges über den günstigen Erfolg, welchen das Umbrechen der Oberfläche der Erde bei herrschender Trockenheit auf die Vegetation ausübt.

(Aus dem Recueil industriel. August 1833. S. 145. Uebersetzt im polytechnischen Journal.)

Die Mehrzahl der Oekonomen ist gewiß der Meinung, daß es nicht nur nicht zuträglich, sondern durchaus schädlich ist, wenn man den Boden bei großer Trockenheit umbricht. Wir fühlen uns daher veranlaßt, hier einen Aufsatz eines amerikanischen Landmannes mitzutheilen, dessen Resultate vielleicht etwas zur Vertilgung dieses allgemein verbreiteten Vorurtheiles beitragen dürften, und der um so mehr Berücksichtigung verdient, als er von einem praktischen, durchaus nicht von Theorien geplagten Oekonomen kommt. Es haben zwar schon mehrere landwirthschaftliche Schriftsteller diesen Gegenstand berührt; allein ihre Schriften scheinen wenig Eingang gefunden zu haben.

Ich halte, sagt der Amerikaner, die Bearbeitung oder das Umbrechen der Oberfläche des Bodens bei großer Trockenheit für weit vortheilhafter, als das Begießen, welches sich leider im Großen nur äußerst schwer, und an wenigen glücklich gelegenen Orten anwenden läßt. Eine zwanzigjährige Erfahrung hat mich von dem Vorzuge des Umbrechens vor dem Begießen überzeugt; am auffallendsten zeigte sich dieser Vorzug jedoch im Jahre 1828, in welchem die Trockenheit im Sommer in Amerika unendlichen Schaden anrichtete. Die Trockenheit dauerte nämlich nicht nur sehr lange, sondern sie begann auch zu einer Zeit, in welcher ihr die Pflänzchen noch wenig Widerstand leisten konnten, weil ihre Wurzeln noch nicht tief genug in den Boden eingedrungen waren, und weil ihre zarten feinen Blättchen Gefahr liefen, von der Sonne gebraten und von dem trockenen Winde vollends getrocknet zu werden.

Ich hatte damals ein kleines viereckiges Stück Land, welches ich, da dessen Boden heiß war und zu 3/4 aus Sand bestand, in der Absicht frühzeitig Kartoffeln zu erhalten, mit Erdäpfeln bestellt hatte. Die Trockenheit nahm jedoch bald so zu, daß ich meine Aernte für verloren hielt; die Stängel der Kartoffelpflanzen waren sehr zart, schwach und kaum dicker als ein Gänsekiel, so daß ich täglich befürchten mußte, sie ganz verbrannt zu sehen. Unter diesen Umständen beschloß ich einen Versuch zu wagen, und ließ daher eines Tages, obschon es noch heißer und trockener geworden war, mein Erdäpfelfeld vollkommen umarbeiten. Ich ließ den Pflug viermal zwischen allen Reihen durchgehen, senkte die Schar, indem ich zwei Furchen zog, so tief ein, daß die in der Nähe der Wurzeln befindliche Erde umgebrochen wurde, und kehrte diese Erde dann unmittelbar wieder durch zwei andere Furchen um. Auf diese Operation dauerte die Trockenheit noch volle zehn Tage, ohne daß auch nur ein Tropfen Regen fiel; allein schon am dritten Tage hatte ich das Vergnügen, meine Erdäpfelpflanzen wieder grün werden, und frisch treiben zu sehen, so daß man hätte glauben können, es sey unterdessen ein tüchtiger Regen gefallen. Ich bemerkte, daß sich auf der umgebrochenen Erde häufig Thau absetzte, während dieß früher nicht der Fall war, und dieser, ich möchte sagen entscheidende, Versuch bestärkte mich noch mehr in der Idee, daß das große

Geheimniß der Landwirthschaft hauptsächlich darauf beruht, daß man den Boden so porös als möglich mache. Die leichten und porösen Körper sind nämlich, vielleicht deshalb, weil mehr Luft in denselben enthalten ist, schlechte Wärmeleiter; die festen Körper, wie z. B. die Steine, erlangen daher auch, wenn sie den Sonnenstrahlen ausgesetzt sind, einen höheren Grad von Wärme. Eine feste, sehr kompakte Erde wird gleichfalls weit heißer, als eine lockere, poröse Erde, welche selbst um Mittag zwei Zoll tief unter der Oberfläche ihre Kühle beibehält. Hieraus folgt, nach meiner Ueberzeugung, nothwendig der Schluß, daß man, wenn man die Erde nicht zu sehr durch die Sonnenstrahlen erhitzt haben will, dieselbe porös machen müsse. Man bringt durch das Umbrechen der Erde mehr Luft zwischen deren Theilchen, und dadurch wird sie nicht nur ein schlechterer Wärmeleiter, sondern auch fruchtbarer.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

117. Ueber die Werfzeit der Stuten.

Dem im Wochenblatte des landwirthschaftlichen Vereins Nr. 13 ausgesprochenen Wunsche zu Folge erlaube ich mir über die Werfzeit der Stuten eine kleine Bemerkung zu machen:

Herr Staatsrath von Hazzi in seinem Werke über die Veredlung des landwirthschaftlichen Viehstandes sagt S. 78 Folgendes über die Dauer der Trächtigkeit der Stuten:

Die kürzeste Tragzeit einer Stute ist 322, die mittlere 347, die höchste 419 Tage.

In Teßier's Untersuchungen über die Trächtigkeitsdauer verschiedener Hausthiere liest man:

Von 277 Stuten fohlten 25 zwischen dem 322sten und 330sten Tage; mittlere Dauer 326 Tage.

227 Stuten fohlten zwischen 330 und 359 Tagen, sohin mittlere Dauer 344 1/2 Tage.

28 Stuten fohlten zwischen 361 und 419 Tagen; mittlere Dauer 390 Tage.

Dem zu Folge würde ich nach Herrn Staatsrath von Hazzi die mittlere Dauer von 347 Tagen, oder nach Teßier die mittlere Dauer von 344 1/2 Tagen als Richtschnur wählen, und hienach einen Kalender für den Landmann verfassen, um so mehr, als die kürzeste und vorzüglich die längste Trächtigkeits-Dauer doch nur unter die seltneren Ereignisse gehören.

v. Nagel.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

118. Beobachtungen über die Bienen.

1) In einer Nummer des Vereinsblattes stand eine Erzählung, daß Bienen auf das Mehl von Repskuchen mit Begierde geflogen seyen, und dasselbe zum Eintragen rc. verwendet hätten. Der Unterzeichnete ließ sich im Frühjahre Repskuchen kommen, und stellte das daraus gestoßene Mehl den Bienen vor; allein keine Einzige begab sich darauf, und als einige Portionen vor die Fluglöcher gestreut wurden, giengen sie dasselbe unbeachtend aus und ein. Die nämliche Bewandtniß hatte es, wenn dieses Mehl befeuchtet war. Es frägt sich: ist diese Erzählung nur ein Mährchen eines müßigen Kopfes, oder war auf die Säcke oder das Mehl, von dem erzählt wurde, etwa ein Honigthau gefallen? Vielleicht machte noch Jemand den Versuch, dann wäre es dem Unterzeichneten interessant zu erfahren, welches Resultat anderwärts erzielt wurde.

2) In der Bienenzucht sagt Einer dem Anderen nach, glaubt, und handelt verkehrt, wie in so vielen anderen Zweigen des menschlichen Forschens, und solche Irrthümer verbreiten sich weit mehr, als das bischen Wahrheit, das dazwischen heraufgeschachtet wird. Keinem — Bienenverständigen oder dem Gegentheile — zeigte der Unterzeichnete Kästchen mit Gläsern, der nicht vorher die Bemerkung vornehm hinwarf: Gläser taugen nichts, die Bienen leiden es nicht, sie verschmieren es rc. So liest man es ja auch in Büchern. Wahr ist es, die Biene liebt in ihrer Wohnung die Dunkelheit, und würde, ein Glas nicht gedeckt, überbauen; allein bei Bedeckung desselben geschieht das Gegentheil, denn: das Glas eines Magazinstockes beim zweiten Kästchen von oben herab wurde im Winter vergangenen Jahres durch einige klebend gebliebene todte Bienen, durch Anlaufen rc. so trüb und undurchsichtig, daß keine Zelle mehr zu unterscheiden, und die Hoffnung zur Beobachtung an diesem Kästchen des Stockes verloren war; allein was geschah? bis Mitte May war das Glas schon so gereinigt, daß das ganze Brutgeschäft beobachtet werden konnte, und Mitte Juny fehlte am Spiegelblanken nichts mehr.

3) Von fünf eingegrabenen Stöcken verschiedener Bienenväter ließ sich der Unterzeichnete drei todt und verschimmelt aus der Erde heben, einer war noch lebend, gieng aber nach kurzer Zeit als Hungerschwarm durch, der fünfte endlich war am Leben, allein so schwach und volklos, daß sein Schicksal unvermeidlich war. Ein Beweis, daß die Biene zwar in der Erde fortleben kann, dieser Aufenthalt aber weder Volk noch Honig ersetzt.

Noch ständen dem Unterzeichneten eine Menge derlei widrige Erfahrungen zu Gebote; allein sie sollen mit einigen günstigen zum Vorschein kommen, wenn diese

Zeilen geeignet sind, die Bienenzucht mehr zur gegenseitigen Besprechung zu bringen.

Kipfenberg im Dezember 1833.

Dr. Karl Barth.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

119. Die feierliche Zustellung der Vereins-Medaillen im Pfarramt Uffing, Landgerichts Weilheim, betreffend.

Man giebt sich die Ehre, dem königl. Landgerichte den Empfang der von dem landwirthschaftlichen Vereine den hiesigen Dienstmägden, Johanna Gröber und Theres Gröbl, zuerkannten Medaillen zu bescheinigen, und über die Zustellung derselben an die Genannten zu berichten.

Am 8. Dezember wurde beim vormittägigen Gottesdienste verkündet, daß die Zustellung der Medaillen nach dem nachmittägigen Gottesdienste öffentlich in der Kirche Statt finden würde.

Nach geendetem Nachmittags-Gottesdienste hielt nun der Pfarrer, in Gegenwart des Gemeinderathes, an die sehr zahlreich versammelte Volksmenge beiliegende Anrede. Nachdem hierauf drei Strophen des beiliegenden Liedes von der Schuljugend unter Leitung des Herrn Lehrers, Balthasar Gumposch gesungen worden waren, wurden die beiden Dienstmägde vorgerufen, um die Vereinsdenkmünzen in Empfang zu nehmen, wobei der Pfarrer noch einige Worte zu ihrer Ermunterung sprach. Zum Beschlusse wurde die 4te Strophe des beigelegten Liedes gesungen.

Die aufmerksame und herzliche Theilnahme der gesammten Pfarrgemeinde an dieser Feierlichkeit läßt eine heilsame Einwirkung derselben, insbesondere auf die Klasse der Dienstboten erwarten.

Mit Hochachtung

Uffing am 13. Januar 1834.

J. A. Daisenberger, Pfarrer.

Anrede

bei der Uebergabe der Denkmünzen des landwirthschaftlichen Vereines an die Dienstmägde,

Johanna Gröber und Theres Gröbl.

Liebe Pfarrkinder!

Mit wahrem Vergnügen komme ich einem Auftrage nach, mit welchem mich vor einigen Tagen das königl. Landgericht beehrte, dem angenehmen Auftrage nämlich, den zwei braven hiesigen Dienstboten öffentlich und feierlich die Denkmünzen zuzustellen, welche ihnen bei der Feier des diesjährigen Oktoberfestes von dem landwirthschaftlichen Vereine des Königreichs Bayern sind zuerkannt worden.

Zu einer Zeit, da man aller Orten so viele Ursache zu haben glaubt, über die sittliche Verdorbenheit der Dienstboten zu klagen, über ihre Ausgelassenheit, ihre Verschwendung und Genußsucht, ihren übermäßigen Aufwand auf Putz und Kleidung, und ihre daraus entspringende Unredlichkeit, über ihre Unzufriedenheit und Ungenügsamkeit und die daraus hervorgehenden Diensteswechsel; — in einer solchen Zeit thut es wahrlich meinem Herzen innig wohl, zu sehen, daß dieses Verderben in meiner Pfarrgemeinde doch nicht in so beklagenswerthem Maße vorhanden ist. Es thut mir innig wohl, zu sehen, daß die mehreren, bei weitem die mehreren, unter unsern Dienstboten nicht nur wegen ihrer Treue und Arbeitsamkeit, sondern auch wegen ihrer sonst untadelhaften Sitten alles Lob verdienen; zu sehen, daß einige unter ihnen sogar zu den durch Rechtschaffenheit und musterhafte Aufführung ausgezeichnetsten Dienstboten des ganzen Landes gehören.

Unter diesen nenne ich mit Freude die zwei braven Mägde, die sich durch vieljährige Dienste bei einer und derselben Herrschaft die ehrenvollste Anerkennung und öffentliches Lob von Seite des vaterländischen landwirthschaftlichen Vereins erworben haben. Mit Freude lese ich Euch hier vor, was die Beschreibung des Oktoberfestes, die im ganzen Lande umher verbreitet wird, dieser beiden Mägde rühmlichst erwähnend, enthält:

Johanna Gröber dient volle 31 Jahre ꝛc.
Theres Gröbl dient seit 22 Jahren ꝛc.

Wie sehr gereicht dieses öffentliche Lob den beiden braven Dienerinnen zum Ruhme! Ihre Namen werden mit Ehren vor dem ganzen Vaterlande genannt.

Wie getrost und freudig mögen sie auf die vielen Mühen und Arbeiten nun zurückblicken, die ihnen in den vielen Jahren ihres Dienstes so manchen sauern Schweiß werden gekostet haben! Wie ermunternd mag ihnen die öffentliche Anerkennung ihrer Verdienste seyn, daß sie auch künftighin, so lange ihnen dieser Beruf von Gott angewiesen bleiben wird, ihre Pflichten mit derselben Treue und unermüdeten Sorgfalt erfüllen, wie bisher!

Nicht nur aber ihnen selbst, sondern ganz Uffing gereicht diese ihre Auszeichnung zur Ehre, um so mehr, da zwei hiesige Dienstboten zugleich derselben theilhaftig werden, um so mehr, da beide nicht blos dahier in Diensten, sondern auch von hier gebürtig sind.

Auch nicht nur ihnen selbst gereicht diese Auszeichnung zur Ermunterung, sondern — Euch allen muß

sie zur Ermunterung seyn, liebe Dienstboten dieser Gemeinde! Ihr seht, der Stand der Dienenden wird nicht verachtet. Auch der Dienstbote, der treue und wohlgesittete, ist, wie ein achtungswürdiges, so auch ein geachtetes Glied der menschlichen Gesellschaft. Ihr Alle könnt und werdet geachtete Menschen seyn, wenn Ihr es zu seyn verdienet.

Zwar öffentliche Belobung und Belohnung vor dem ganzen Vaterlande könnt Ihr Euch nicht Alle erwerben; die Erlangung dieser Auszeichnung hängt von verschiedenen Umständen ab, die nicht in Eurer Gewalt stehen. Aber das hängt von Jedem aus Euch selbst ab, sich vor dieser Gemeinde und vor der ganzen Nachbarschaft den Ruhm eines rechtschaffenen Dienstboten, eines treuen, sittsamen, arbeitsamen, ordnungsliebenden, zu verdienen. Nach diesem Ruhme könnet, sollet Ihr Alle streben!

Möge die gegenwärtige Feierlichkeit Euch zu diesem Streben neuen Eifer einflößen! Möge sie etwas dazu beitragen, daß Ihr, liebe Dienstboten! alle mit erneutem Muthe Euer schweres Tagewerk fortsetzet, daß Ihr durch redliche Erfüllung Eurer Pflichten Euch einen ehrenvollen Namen vor den Menschen, und, was noch weit mehr ist, das Wohlgefallen Gottes erwerbet; daß Ihr Euer jetziges und künftiges Glück, Euer gutes Fortkommen in der Welt, Euere Versorgung für Eure ältern Tage nur auf eine gute Aufführung baut.

Und nun kommet Ihr her, Ihr ehrenwerthe, treue Dienerinnen: Johanna Gröber und Theres Gröbl, und nehmet das Ehrengeschenk in Empfang, das Ihr durch Fleiß und Treue wohl verdienet habt.

Was Ihr hier empfanget, ist eine kleine, aber eine ehrenvolle Belohnung.

Klein ist ja jeder Erdenlohn.

Der größere Lohn ist in Euch selbst: das Bewußtseyn der treuerfüllten Pflicht, und den größten Lohn giebt Euch einst Gott. Einst, wenn für Euch der große Feierabend anbricht, werdet Ihr hingerufen werden, um nicht aus Menschenhänden, sondern aus Gottes Hand, nicht in Gegenwart einer kleinen Gemeinde, sondern im Angesichte aller Himmelsbewohner, den Lohn zu empfangen, welcher ist: ewige Ruhe, ewige Glückseligkeit!

Darum harret aus, Gott und der Tugend getreu, bis ans Ende; und Jede aus Euch wird dann hören den Ruf Gottes: Du gute und treue Dienerinn! Weil du über Weniges getreu gewesen bist, will ich dich über Vieles setzen. Geh' ein in die Freude des Herrn!

Lied

bei der Uebergabe der Denkmünzen des landwirthschaftlichen Vereins an die Dienstmägde

Johanna Gröber und Theres Gröbl,

gesungen

von der Schuljugend zu Uffing.

1.

Wer seine Pflichten redlich thut,
Wie das Gewissen lehrt,
Wer treu ist, fleißig, fromm und gut,
Ist aller Ehre werth.
Der Reichthum nicht, nicht Stand und Glück,
Giebt Menschen ächten Glanz.
Die Tugend nur strahlt ihn zurück
Im schönsten Perlenkranz.

2.

Nicht nur dem Fürsten, der regiert
Mit väterlichem Sinn',
Nicht nur dem Weisen, der uns führt
Zu Glück und Tugend hin;
Dem Diener auch, der treu gesinnt
In saurer Arbeit Schweiß
Mit frommer Unterwerfung dient,
Gebühret der Ehre Preis.

3.

Drum kommt, empfanget das Geschenk,
Das euch das Vaterland,
Der treuen Dienste eingedenk,
Zum Preise zuerkannt.
Wir nehmen herzlich auch zugleich
An eurer Freude Theil;
Und rufen froh entgegen euch:
Den treuen Dienern Heil!

4.

Hienieden ist's nur kleiner Lohn,
Was fromme Treu' erlangt;
Doch jenseits ist's die Himmelskron',
Die ihr vom Herrn empfangt.
Drum harret bis zur Todesnacht
In seinem Dienste aus.
Dann geht ihr ein, ist's hier vollbracht,
In Gottes Vaterhaus.

120. Anstellungsgesuch eines Oekonomie-Verwalters.

Ein lediger Mann von 36 Jahren, welcher die Oekonomie theoretisch und praktisch erlernt, und in dieser Eigenschaft schon auf einem angesehenen Gute konditionirt hat, die bestmöglichsten Zeugnisse vorlegen kann, wünscht bei den bescheidendsten Ansprüchen recht bald eine Anstellung auf irgend einem Herrschaftsgute.

Man wendet sich in frankirten Briefen unter C. L. an die Redaktion dieses Blattes.

Münchner Getreid-Schranne am 1. März 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Waitzen . .	877	1642	2519	1807	712	11	3	10	23	9	30	—	—	—	14
Roggen . .	144	513	657	547	110	6	46	6	27	6	1	—	—	—	14
Gerste . . .	765	2164	2929	2510	419	5	51	5	39	5	4	—	—	—	24
Haber . . .	14	725	739	717	22	4	13	4	4	3	54	—	—	—	—

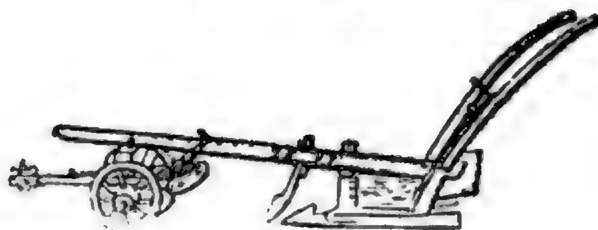
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 9. bis 15. Februar 1834.

Ort.	Tag.	Waizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	15	10	19	—	—	6	15	4	58	3	28
Amberg . . .	15	8	10	—	—	6	4	5	10	3	24
Ansbach . .	12	9	15	9	8	6	31	5	59	3	54
	15	8	52	9	29	6	38	5	50	3	40
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	14	9	55	10	20	7	—	5	38	3	57
Bairenth . . .	15	9	54	—	—	8	—	6	9	4	55
Dinkelsbühl . .	12	9	—	9	—	6	29	5	20	3	36
Erding . . .	13	9	18	—	—	6	—	5	—	3	30
Ingolstadt . . .	15	8	2	—	—	5	59	4	29	3	30
Kempten . . .	12	—	—	13	6	9	19	7	23	4	45
Landsberg . . .	15	—	—	11	7	7	19	6	20	4	1
Landshut . . .	14	9	15	—	—	5	52	4	30	3	41
Lauingen . . .	15	9	—	9	18	6	14	5	7	3	32
Memmingen . .	11	—	—	11	52	8	8	7	7	4	14

Ort.	Tag.	Waizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr
München . . .	15	10	53	—	—	6	52	6	8	4	7
Murnau . . .	15	14	—	—	—	9	50	6	36	4	40
Neuötting . . .	12	9	43	—	—	6	9	—	—	3	4
Nördlingen . .	15	—	—	9	53	6	36	5	19	3	24
Nürnberg . . .	15	9	2	—	—	6	50	5	37	4	14
Passau	11	9	30	—	—	—	—	4	12	—	—
Regensburg . .	15	8	23	—	—	5	29	4	23	3	43
Rosenheim . .	13	10	38	—	—	6	44	5	22	3	34
Speyer . . .	11	—	—	—	—	7	57	6	1	5	51
Straubing . .	13	8	32	—	—	6	—	4	23	3	31
Traunstein . .	13	10	12	—	—	6	30	5	—	3	12
Vilshofen . . .	12	9	10	—	—	6	24	5	39	4	—
Weilheim . . .	13	11	7	11	7	7	26	5	15	4	36
Weißenburg . .	15	8	22	—	—	6	32	4	48	3	48
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 24. den 11. März 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Ueber neuere Versuche der Seidenzucht in Frankreich. — Die Waldwirthschaft, wie sie ist, und wie sie seyn sollte. — Noch etwas über den Mehltau. — Wo nützen und schaden die Hecken. — Uebersicht der im Jahre 1833 in Deutschland erschienenen landwirthschaftlichen Schriften.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

121. Ueber neuere Versuche der Seidenzucht in Frankreich.

(Aus den Annalen der Gartenbau-Gesellschaft zu Paris.)

Auszug aus zwei Briefen über die Seidenraupenzucht an Herrn Bonafous von Herrn Amans Carrier, General-Sekretär der Präfektur von Rodez (Aveyron) vom 30. Juny und 15. July 1833.

Diese beiden Schreiben sind sehr wichtig für diejenigen, welche sich mit der Seidenraupenzucht beschäftigen; schon 12 Jahre lang zieht Herr Amans Carrier Seide in dem Aveyron, einer Landschaft, wo die ängstlichen Bewohner selbe für diesen Industriezweig ganz ungeeignet fanden, und dennoch waren die Resultate immer günstig. Herr Carrier erhielt 123 1/2 Pfund Cocons von einer Unze Eier, während Graf Dandolo oft nur 121 Pfund in seiner Muster-Anstalt erhalten hat. Nach den Tagbüchern über Einnahme und Ausgabe findet Herr Carrier bei der Seidenraupenzucht einen Gewinn von 40 pCt.

Die Seidenzucht-Anstalt der Herren Beauvais auf dem Landgute des Bergeries, zunächst am Forste Sénart, 4 Stunden südwärts von Paris.

Vor 5 Jahren fiengen die Herren Beauvais an, Seide zu ziehen. Allmählig vermehrten sich die Seidenärnten, und in diesem Jahre 1833 haben sie 6 Unzen Eier auskriechen lassen, welche wenigstens 300,000 Raupen hervorbrachten. Diese lieferten 556 Pfund Cocons, welche, im Werthe nach dem kurrenten Preise von 1 Frank 50 Cent. per Pfund, einen Ertrag von 834 Fr. abwarfen. Wenn von dieser Einnahms-Summe der Zins für einen Morgen Landes, worauf die zur Fütterung der 300,000 Raupen erforderlichen Bäume gepflanzt sind, der Zins für das Gebäude, die Taglöhne u. s. w. mit 296 Fr. 30 Cent. abgezogen werden, so bleibt für die Kultur der Bäume eines Morgen Landes, und für die Seidenraupenzucht ein baarer jährlicher Rest von 538 Fr. 20 Cent. Ließen die Herren Beauvais die Cocons selbst abwinden, so würde sich der Gewinn auf 800 Fr. erhöhen.

Wenn man überlegt, daß die ganze Seidenraupenzucht nur 2 Monate lang dauert; daß der Boden zwischen den gepflanzten Maulbeerbäumen überdieß noch zu Getreid- und Hülsenfrüchten, zu Gemüsen, Wurzelgewächsen, Kartoffeln rc. benützt werden kann; daß eine einzige sachverständige Person hiezu erforderlich ist, und alle übrigen Arbeiten durch Kinder, Greise rc. verrichtet werden können, so wird man leicht begreifen können, daß die Seidenzucht einen größern Gewinn verschafft, als jede andere landwirthschaftliche Spekulation, nicht zu gedenken des Vergnügens und des Bewußtseyns, Greisen und Kindern Brod verschafft zu haben, welche ohne diese Beschäftigung vielleicht dem Elende Preis gege-

ben, oder den Bettelstab zu ergreifen genöthigt worden wären.

Man kann die Herren Beauvais nicht genug rühmen, daß sie die herrschenden Vorurtheile endlich besiegt haben, indem sie vor den Thoren der Hauptstadt Frankreichs eine Seidenzucht-Anstalt gründeten, welche ohne Widerrede den Beweis liefert, daß man mit gründlicher Sachkenntniß in den Umgebungen von Paris mit großem Vortheile und Gewinne Seiden ziehen könne. Mit der bekannten Meinung, daß die in einem gemäßigten Klima erzeugte Seide mehr Kraft und inneren Gehalt besitze, als die in einem warmen Klima erzielt worden ist, läßt sich noch eine andere ausgemachte Thatsache zu Gunsten der gemäßigten Klimate verbinden, nämlich diese, daß im Departement der Rhone unter dem 46sten Grad Breite die Raupen von 1 Unze Eier 2000 Pfund Blätter verzehren, während die gleiche Anzahl Raupen auf dem Gute des Bergeries unter dem 49sten Grade nicht mehr als 1121 Pfd. Blätter zur Nahrung bedürfen, und doch eben so viel Seide liefern, als unter dem 46sten Grad.

Diejenigen, welche eine genaue Kenntniß von der Seidenzucht-Anstalt der Herren Beauvais zu erlangen wünschen, dürfen nur den ausführlichen und merkwürdigen Bericht, mit Figuren begleitet, nachlesen, welcher an die Ackerbaugesellschaft der Departements der Seine und Oise erstattet, und in ihren im Jahre 1833 bekannt gemachten Nachrichten eingerückt worden ist. Man findet ihn zu Versailles bei Marlin, Buchbinder am Eingange von St. Cloud Nr. 3.

Poiteau.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

122. Die Waldwirthschaft, wie sie ist, und wie sie seyn sollte.

Bei den Anforderungen unsers Zeitalters an eine steigende Bodenrente kann es, für die besorgten hohen Regierungen keinen wichtigeren Gegenstand geben, als die Einführung einer dem Ackerbau und der Viehzucht mehr entsprechenden Waldwirthschaft.

Der bayerische Staat hat in dieser Beziehung noch eine große Aufgabe zu lösen, und fast scheint es, wenn ich den sehr regen Sinn so vieler meiner dortigen Herren Korrespondenten als Maßstab des Nationalsinnes annehme, als ob in diesem Lande für eine mehr im Nationalinteresse handelnden Forstwirthschaft sehr rege Theilnahme und Thatkraft vorwaltet.

Ein Blick in die statistische Uebersicht, die ich im „allgemeinen Forst- und Jagdjournal“ 1835 S. 140 lieferte, zeigt, daß Bayern bei 1480 Quadratmeilen noch 4,296,400 nieder. österr. Joch Waldfläche besitzt, und daß auf 100 Menschen 103 niederösterr. Joch Holzboden kommen. Da ich nun fest überzeugt bin, daß in Böhmen noch die Hälfte der Waldfläche für andere Zwecke verfügbar wird, während hier auf 100 Menschen nur 63 Joch fallen, insofern man nämlich zu rationellen Waldbaugrundsätzen übergeht, so macht sich daraus nach meinen Begriffen klar, daß, wenn selbst Waldservitute die Waldungen mitgenommen haben, der Staat in seinen Forsten sehr reiche Ertragsquellen für seine Nationalwirthschaft zu erschließen hat, und daß die Finanzen dieses Landes bei einer höhern forstlichen Bodenkultur zu großen Erwartungen berechtigen. Der südlichere Himmelsstrich kommt ihm bei einer neuen Waldwirthschaft, wo so manche Holzart angebaut werden kann, die im nördlichen Klima nicht gedeiht, allein schon sehr zu Statten, und seiner Schafzucht müßte eine bessere ihr mehr geneigte intensive Forstwirthschaft sehr zusagen.

Ich habe mich in meiner jüngsten Broschüre „der Waldbau nach neuern Grundsätzen als die Mutter des Ackerbaues“ Prag 1834 bei Calve. (Preis 40 kr. C.M.) im generellen ausgesprochen, und versuchte es, nicht durch theoretische, sondern durch Erfahrungssätze darzuthun, wie, durch eine rationellere Waldwirthschaft viel mehr Holz produzirt, und dem Ackerbaue und der Viehzucht sehr wesentlich angeholfen werden könnte. Alle in dieser Beziehung unternommenen Versuche beweisen, daß die Waldkultur noch großer Verbesserungen fähig ist, und daß der Holzanbau immer noch auf eine Art unternommen wird, die uns weder den höchsten Holzzuwachs, noch die höchste Bodenrente giebt. Es ist in der That zum Erstaunen, wo wir trotz der literarischen Ueberfluthung noch stehen.

Der Landwirth ergreift jede Gelegenheit, um für seine Feldfrüchte die größte Bodenpulverisirung möglich zu machen, und sieht klar ein, daß unter gleichen Umständen der gut bearbeitete Boden viel mehr produzirt, als der feste, weniger gelockerte Boden. Wenn nun dieses bei so kleinen Gewächsen nothwendig und unerläßlich für die höchste Materialerzeugung ist, wie vielmehr fordern dieses die Waldbäume nicht, die ihre Wurzeln, Aeste und Zweige, als die Saugwerkzeuge zur Holzstofferzeugung so weit und tief in die Erde, und so hoch und weit in die Atmosphäre strecken.

Der Gärtner bietet ferner alles auf, um seinen Bäumen lockere Erde und großen Raum zu verschaffen; doch der Forstmann verschmäht es, die Lehren des Feld- und Gartenbaues im Waldbau aufzunehmen, er freut sich, wenn er bei einer Vollsaat im ersten Jahre 1,000,000 Pflanzen auf einem Raume erblickt, auf welchem zur Zeit der Aerndte nach 80 bis 100 Jahren nur 400 Bäume stehen können, weßhalb 900,600 Blutsauger nach einem großen Gewächsverluste von der Natur ausgestoßen und vom Menschen ausgehauen wer-

den müssen. Er glaubt seinen Verlust durch die Durchforstungen zu beheben, vergißt dabei aber, daß im 20. Jahre, wo er die erste Durchforstung einlegt, schon der größte Zuwachsverlust bereits eingetreten ist, und die in zwanzigjährigen Perioden wiederholten Durchforstungen immer nur für einige Jahre von Nutzen seyn können. Er übersieht, daß viele Durchforstungen wegen hohen Arbeitslöhnen und geringen Holzpreisen gar nicht anwendbar sind, und daß sie selten einen großen Gewinn gewähren.

Schon seit 15 Jahren habe ich mich darüber vielseitig ausgesprochen, daß der höchste Holz-Masseertrag, und die höchste Bodenrente nur durch die Verbindung des Feldbaues mit dem Waldbau zu erreichen ist, und noch habe ich für diese Behauptung in der Natur keinen Widerspruch gefunden, ob ich gleich in dieser Zeit so manches Gebirge, und so manchen Wald durchstrichen habe, und sehr viele mit Holz bestockte Flächen sah, die, wegen gänzlicher Ertragslosigkeit für den Feldbau an den Wald abgetreten worden sind, wovon ich viele Flächen in meinen Herausgaben speziell bezeichnete.

Die Haue, der Pflug und der Extirpator sind die Werkzeuge, welche auch beim Waldbau Wunder erzeugen, durch welche dem Boden reiche Frucht- und Holzärnten ab zu gewinnen sind; so wenig ich aber geneigt bin, sie sofort in die großen Waldmassen einzuführen, eben so sehr bin ich zu der Versicherung veranlaßt, daß in bevölkerten Gegenden, besonders dort, wo es an Futter und Streue mangelt, nur ausnahmsweise Waldkulturen ohne Verbindung des Ackerbaues geschehen sollten. Ja, ich halte mich überzeugt, daß dann Deutschland, welches nach der allgemeinen Zeitung vom 6. d. M. 35,000,000 Menschen besitzen, und einer Bevölkerung von 50,000,000 noch Erwerb zu verschaffen im Stande seyn soll, während jetzt schon so große überseeische Auswanderungen eintreten, mindestens einer zweifach größeren Population noch hinreichenden Raum und Erwerb anbieten kann.

Eine Versicherung, wie diese, gründet sich übrigens nicht auf Hypothesen, sondern sie ist die Frucht eigener vieljähriger Erfahrungen; sie ist das Ergebniß von einer lange Jahre hindurch geleiteten Forstregulirung, die überall gelehrt hat, daß alle Hindernisse besiegbar sind, daß sohin in Deutschland an allen Orten die Gelegenheit zur Vermehrung der Erwerbsmittel noch reichlich aufzufinden, und die Bodenrente noch mächtig zu heben ist.

Unsere Forstwirthschaft gleicht zur Zeit noch einem Knaben, der ganz artig gekleidet ist, dessen Gliedmassen wohl gebaut sind, und dessen Anstand sehr anspricht; wenn man sich aber um seinen innern Gehalt näher erkundigt, und in sein Wesen tiefer eindringt, dann staunt man über die Blößen, die an ihm wahrnehmbar sind.

Erst dann, wenn Ceres, Sylvan und Pomona in enger Verbindung die deutschen Gauen bewohnen werden, wird Deutschlands Fruchtbarkeit in's Auge treten, alle Fluren werden sich in schöne großartige Parks umstalten, und die vielen weiten Waldsteppen werden sich in fruchtbare Gefilde verwandeln; die hundertjährigen geschlossenen Holzbestände wird man in die großen Bauholzmagazine einweisen, das Brenn- und schwächere Geräthholz aber wird durch die Haue, den Pflug und Extirpator in viel kürzern Zeiträumen und in größern Maßen den Fluren entnommen werden. Viele Waldungen wird man als Holz- und Futtermagazine, noch andere als Viehweiden und Futterdepots behandeln. So muß es, und so wird es werden; damit will ich aber nicht gesagt haben, daß in unsere jetzigen Waldungen die Viehweiden und das Streurechen verlegt werden sollen, da meine Erfahrungen ganz offenbar dagegen sprechen.

Wie weit wir noch bei unserer bisherigen Waldwirthschaft vom Kulminationspunkte höchster Holz- und Geldproduktion entfernt sind, dafür werden nächstens im allgemeinen Forst- und Jagdjournal unumstößliche und umfangsreiche Belege gegeben werden. Eine oberflächliche Mittheilung kann nicht versucht werden; denn sie würde bei vielen Lesern den Gegenstand ins Reich der Fabeln setzen, darum muß ich auf jene interessante Mittheilung verweisen. Sie ist eine Bestätigung für alle meine Mittheilungen des Waldbau's, sie führt nebenbei aber noch das Merkwürdige mit sich, daß Forstmänner daselbst vorgaben, auf jenem Terrain könne kein Wald erzogen werden, weil alle ihre Kulturen zu Grunde giengen.

Für die um ihre Völker besorgten hohen Regierungen Deutschlands zeigt sich hier eine neue Quelle der Urproduktion, die für den Ackerbau und die Viehzucht die reichsten Folgen haben wird, die vielen tausend arbeitslosen Menschen reichen Erwerb geben, viele Fabriken und Manufakturen neu beleben, andere schaffen wird, die endlich aber auch der höhern Staatspolizei die Gelegenheit zeigen dürfte, die Gesetze in Bezug auf die Freiheit der Privatwaldwirthschaft in sehr liberale Formen kleiden zu dürfen.

Prag am 10. Jänner 1834.

Liebich.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

123. Noch etwas über den Mehlthau.

Im heurigen Wochenblatt Nr. 19 ist ein weitwendiger Artikel über den Mehlthau vorgekommen. Unter-

dessen nach den neuesten Erfahrungen und besonders nach der Lehre des berühmten Botanikers Professor Lindley in London giebt es kein sichereres Mittel dagegen, als die Samen, die der Gärtner und Landwirth vonnöthen hat, vor dem Ausbauen 12 Stunden lang in Kalkwasser einzuweichen, dann in der Luft gut zu trocknen und so in den Boden zu bringen. Dieses so einfache und mit keinen Kosten verbundene Mittel ist leicht anzuwenden und daher zu erwarten, daß es kein Gärtner oder Landwirth vernachläßigen werde, um sich so vor bedeutendem Schaden zu wahren.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

124. Wo nützen und schaden die Hecken?

Wie unsere Voraltern (heißt es im landwirthschaftlichen Wochenblatt des Herzogthums Nassau) vor uralter Zeit anfiengen, die Waldungen auszuroden und die Felder anzubauen, da ließen sie längst dem Rande der Felder, der Weiden, der Wege einen Streifen Büsche und einzelne Bäume (Malbäume) stehen, um damit die Gränzen zu bezeichnen, das Vieh von den Saatfeldern abzuwehren und auf den Weideplätzen zusammenzuhalten.

In wenig bewohnten bergigen Ländern und in Gegenden, wo die Cultur sehr langsam fortschreitet, findet man noch viele Spuren dieser alten ursprünglichen Gehege. Sie sind aber vernachlässigt! die Bäume sind gefällt; die alten Stöcke treiben keine Loden mehr, und junge Pflanzen sind nicht nachgesetzt worden. In diesem Zustande erfüllen sie ihren ursprünglichen Zweck nicht mehr, und die Verwalter der Feldpolizey haben ganz Recht, wenn sie sie als Sammelplätze schädlicher Thiere aller Art bezeichnen und darauf dringen, daß sie ausgehauen, und die dadurch gewonnenen Plätze besser benützt werden.

Diese Anordnungen, die in manchen Ländern früher, in andern später erschienen, sind nirgends ohne Erfolg geblieben. Das wilde Gesträuch verschwindet von Jahr zu Jahr mehr aus unsern Fruchtfeldern! Es giebt Gegenden, wo man — die nächsten Umgebungen der Dörfer oder Höfe ausgenommen — Meilen weit keinen Baum und keinen Strauch sieht. Nur Getreide, so weit das Auge reicht.

Städter, die das im Vorüberfahren sehen, freuen sich des Anblicks, und berechnen im Voraus die Menge Früchte, die nun mehr gewonnen werden muß als sonst, und preisen den wachsenden Wohlstand des Landes. Wer aber der genauer Nachfrage vernimmt, wie oft und wie sehr solche anscheinend hoch kultivirte Gegenden von Mäusefraß, von Schnecken, von Hasen und Hamstern, von zu großer Hitze, von Kälte, von Dürre und von rauhen Winden leiden, der geräth auf die Vermuthung, daß sich die Aernten nicht in demselben Verhältniß vermehrt haben möchten, wie Aussaat und Arbeit, und wird zweifelhaft, ob nicht das alte Sprüchwort der Landleute:

„Je mehr man ausreut Dorn und Heck,
„Je weniger es kleck."

doch einigen, auf längst vergessenen Erfahrungen beruhenden Grund haben möchte?

Noch mehr fühlt man sich aufgefordert, diese Betrachtungen zu verfolgen, wenn man erfährt, daß ganze Völkerstämme, die in großen Entfernungen von einander wohnen, schon vor Jahrhunderten nützlich gefunden haben, ihre Felder und Wiesen mit künstlich angepflanzten Gehegen zu umgeben, die sie mit der größten Sorgfalt pflegen; daß sie die Ueberzeugung haben, ihre Frucht- und Grasfelder und das weidende Vieh nur durch diese Hecken gegen den nachtheiligen Einfluß stürmischer und kalter Luft schützen zu können, und daß bis zu neuesten Zeiten herab diese Heckenanlagen immer allgemeiner, und die Vortheile, die sie (in gewissen Lagen) gewähren, immer mehr anerkannt werden.

Bevor wir die Vortheile und Nachtheile, die man unter verschiedenen Umständen von den Hecken zu erwarten hat, näher erwägen; will ich erst erzählen, wo ich sie in der größten Ausdehnung und Allgemeinheit angewendet sah, und welche Behandlungsweise sich, nach den bisherigen Erfahrungen der Landleute jener Gegenden, als die zweckmäßigste bewährt habe.

Aus Schilderungen anderer Reisenden sind mir die Gehege im westlichen England bekannt; selbst gesehen habe ich sie in den holländischen Provinzen Geldern, Trennt und Gröningen, in Holstein, Schleswig, dem südlichen Jütland und den Inseln Alsen, Fühnen und Seeland.

Der Zweck der Befriedigung ist in allen diesen so weit von einander entfernten Gegenden derselbe. Schutz gegen Stürme und rauhe Luft! und ebenso allgemein, so völlig übereinstimmend ist die Meinung, daß ohne solche Befriedigungen Gras und Vieh auf den offenen, natürlichen oder künstlich angelegten Weiden nicht gedeihen könne.

Höchst verschieden ist aber die Art der Befriedigung selbst, sowohl rücksichtlich der Anlage als der dazu verwendeten Bäume und Sträucher; doch überall der Beschaffenheit des Bodens, dem Bedürfniß an Laub, an Holz, an Schutz gegen Stürme entsprechend.

Nirgends sind es indessen geflochtene oder mit der Scheere geschnittene, oder mit dem Säbel abgestutzte Hecken, wie wir sie in dem größten Theil Deutschlands zu sehen gewohnt sind. Es sind vielmehr einfache oder doppelte und auch mehrfache Reihen von Büschen, deren Wuchs durch nichts gehemmt oder unterbrochen wird, und die ganz nach den bekannten Regeln des Buschholzbetriebes behandelt werden.

Es ist gleichsam so zu betrachten, als ob die Waldfläche in schmale Streifen zerschnitten und in schicklicher Vertheilung zum Schutz der Felder und Grasflächen verwendet worden sey.

Am wenigsten geregelt, aber doch am meisten dem Bedürfnisse und der Lage jedes einzelnen Grundstücks angemessen, fand ich ihre Anlage in Geldern auf einem Landgut zwischen der Wahl und dem Rhein, wo man zugleich die Absicht hatte, den tief liegenden Ebenen die zu große Feuchtigkeit zu entziehen, und die ganze Besitzung zu verschönern.

Die zu diesen Anlagen verwandten Pflanzen waren Ulmen, Eschen, Erlen, Silber- und Balsampappeln, Akazien, Weiden und Weißbuchen, Linden und selbst Eichen. Sie waren alle in den ebenen, jedoch vor der Pflanzung 2 Fuß tief rajolten Boden gesetzt, kamen in einfachen bis zu 3 und 4fachen Reihen höchst mannigfaltigen, bald dem landwirthschaftlichen und bald dem malerischen Zweck entsprechenden Mischungen vor.

An den südlichen Gränzen der Felder, die hier abwechselnd alle zu Gras liegen bleiben, und zu diesem Behuf in Kämpe von 3—12 Morgen eingetheilt sind, bestehen die Befriedigungen aus einer oder zwei Reihen niedriger Büsche, die jedesmal flach am Boden abgehauen werden, wenn das Grasland abgebrochen und mit Getreide besäet werden soll. An den nördlichen Gränzen, längs den Fahrwegen und breiten Canälen bestehen sie aus einer Reihe Büsche und aus 2—3 Reihen Kopfholz- oder hochstämmigen Bäumen, die alle 2 Jahre ausgeästet und in dem Maße, wie sie heranwachsen, gelichtet und herausgenommen werden. Feldgränzen, die in der Mittagslinie liegen, oder ihr sich nähern, bestehen aus zwei Reihen Büschen und einer Reihe Kopfholzstämme. Auf Feldern, die eine feuchte Lage haben und längs den Wegen befinden sich diese Hecken zwischen zwei Gräben, deren Wasser ihre Wurzeln befeuchtet und durch ihre Blätter in großer Menge ausgesaugt wird. So ist denn die Gewalt der Winde gebrochen, die Luft beruhigt, die Reihen der höheren Büsche und Bäume beschatten nur auf kurze Zeit und abwechselnd den Boden, die weidenden Thiere finden zu allen Tageszeiten, bald an der einen, bald an der andern Gränze ihres Weidenplatzes ebensowohl Schutz gegen die Sonne als gegen Kälte und rauhe Luft. Der Besitzer gewinnt in jedem Jahre eine beträchtliche Menge Wellholz zum Entzünden des Torfes, der dort das allgemeinste Brennmittel ausmacht, Weiden zu Flechtwerk, Stäbe zu Bohnen und jungen Bäumen und Laub zur Winterfütterung *).

Sehr unvollkommen, aber dennoch den Eigenthümlichkeiten des Bodens entsprechend, sind die Befriedigungen, die man in den höhern sandreichen Gegenden der holländischen Provinzen Trennt und Gröningen findet.

Bey der ersten Anlage werden längs der Feldgränzen, 4 Fuß weit von einander entfernt, zwei Graben ausgestochen, von denen der äußere nur 3, der innere aber 4 Fuß Weite und eine verhältnißmäßige Tiefe hat. Die ausgestochene Erde wird auf den Raum zwischen den beyden Gräben so angehäuft, daß ein 2 bis 3 Fuß hoher Wall entsteht, der mit jungen Laubholzbäumen aller Art, am häufigsten jedoch mit Birken und Eichen, bepflanzt wird. Diese Bäume sucht man nach Regeln, welche der Gärtner bei dem ersten Schnitt der Zwergbäume beobachtet, niedrig zu halten. Man schneidet sie zurück, nimmt die Aeste, welche aus der Heckenlinie herauswachsen wollen, ab, und verflicht die andern Zweige und Aeste auf eine rauhe Weise mit dem nächsten Stamme. In den späteren Jahren schneidet man die nächsten Stämme in einer Höhe von 4 bis 6 Fuß über dem Walle ab, und läßt nur alle 20 bis 25 oder 30 Fuß eine Eiche, Buche oder Birke aufwachsen, deren Stämme gewissermaßen den natürlichen Zaun zu diesem rohen Gehege bilden, und einen großen Theil des sandigen Bodens beschatten und ihm die zum Graswuchs so nöthige Feuchtigkeit erhalten, wozu noch das Unterholz der Hecke beiträgt, indem es austrocknende Winde abhält und die Luftströmung unterbricht. Um den Wuchs des Unterholzes zu befördern und das Durchbrechen der weidenden Thiere zu verhindern, wird die von Zeit zu Zeit aus beiden Gräben ausgestochene Erde auf den Wall, selbst bis über die untern Zweige angehäuft. Dadurch werden eine Menge junger Wurzelausschläge erzeugt, die auf der äußern und innern Seite des Walles hervorkommen und das Gehege noch dichter machen.

(Fortsetzung folgt.)

---

*) Daß auf dieser Besitzung die zur Befriedigung verwendeten Sträuche und Bäume nach der Form und Farbe ihres Laubes auf eine geschmackvolle Weise ausgewählt, daß in der Nähe der Wohnung und des äußerst reinlichen Dorfes, ganze Reihen blühender Büsche gepflanzet, die Winkel, wo Fahrwege sich kreuzen und Canäle zusammen stoßen, zu schönen hochstämmigen Bäumen benützt sind, von deren Gruppen die langen, sanft gebogenen Reihen der Kopfholzbäume und schlanken Pappeln auslaufen und eine Verbindung mit andern ähnlichen Gruppen herstellen, dankt sie dem Geschmack und der Sorgfalt des ehrwürdigen alten Eigenthümers, der vor mehreren vierzig Jahren alle Anpflanzungen unmittelbar geleitet und zum Theil mit eigener Hand gemacht hat.—

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

125. Uebersicht der im Jahre 1833 in Deutschland erschienenen landwirthschaftlichen Schriften.

Achthoven, Dr. v., reine Erfahrung über die Rindvieh-Krankheiten des Jahres 1830 am Niederrhein. gr. 8. (Wesel, Bagel in Kommiss.) geh. 1/4.

Adeheld, C. L. B., das Geheimniß der Schnell-Essig-Fabrikation, oder gründliche Anleitung, sehr guten Weinessig mittels eines verbesserten Apparates innerhalb 24 Stunden mit wenigen Kosten zu bereiten. Nebst einem Anhange, die neuesten Methoden, den Branntwein zu entfuseln. Mit 1 Steintafel. Zweite Auflage. 8. Aachen, Mayer. 1/2.

Anzeiger, allgemeiner, oder Sammlung gemeinnütziger aus dem Gebiete der Haus-, Land- und Forstwissenschaft rc. unterhaltender Aufsätze. 17. Jahrgang. 1833. Juli—Dez. gr. 4. Ulm, Ebner. (26) 5/6.

Bechstein, J. M., Forstbotanik oder vollständige Naturgeschichte der deutschen Holzgewächse und einiger fremden, zur Selbstbelehrung für Oberförster, Förster und Forstgehülfen. 2ter Theil, Forstkräuterkunde enthaltend. gr. 8. Gotha, Herings.

Behlen, Steph., allgemeine Forst- und Jagdzeitung. Neue Folge. 1833. 7—12tes Heft. 4. Frankfurt a. M., Sauerländer. Der Jahrg. v. 12 Heften 4 2/3.

Blumist, der deutsche, als zuverlässiger Rathgeber über die Anlegung der Mist- und Treibebeete, so wie von der Zubereitung der Erde in den Blumentöpfen sowohl als in den Beeten rc. Nebst einer auf Theorie und Erfahrung gegründeten Anweisung über die Behandlung des Bodens, Erziehung und Pflege der vorzüglichsten Blumen, welche sowohl in öffentlichen Gärten als in den Treibhäusern erzogen werden können. 8. Kitzingen, Gundelach. br. 5/12.

Boeris, G. C., Beschreibung aller im Handel vorkommenden Tabaksgattungen, deren Produktions-Länder, Kultur, Eigenschaften und Gebrauch. gr. 8. Bremen, Schünemann. (3 1/2) 1/2.

Buch, ein kleines, worin Landleute, die den Obstbau lieben, aufgefordert werden, Pfirsiche und Aprikosen zu bauen und Alles lesen können, was sie zu wissen nöthig haben, wenn sie diese edlen Früchte bauen wollen. Herausgegeben von einem Freunde des edlen Obstes, der zugleich ein eifriger Freund des Landmannes ist. 8. Quedlinburg, Becker. 1/4.

Büchner, A. W., neueste Entdeckungen über die Gerbsäure oder den sogenannten Gerbstoff. gr. 8. Frankfurt a. M., Jäger. (13) 1.

Celnart, Ch., neue englische und französische Haus- und Landökonomie, oder Handbuch der vorzüglichsten und wirksamsten Geheimnisse und Mittel, nebst anderen zur Haushaltung gehörigen Gegenständen. Aus dem Franz. 2ter Theil. 8. Ulm, Ebner. (17) 3/4.

Christiani, C. H., Erfahrungen über die Fütterung der Hausthiere, insbesondere der Pferde mit gekochten und rohen Kartoffeln, Kartoffelschlämpe und Kartoffelstärke-Abfall. gr. 8. Potsdam, Horvath in Commission. (1 1/2) 1/4.

Correspondenzblatt des würtembergischen landwirthsch. Vereins. Neue Folge, 2r Jahrg. 1833 in 6 Heften. Juli—Decbr. gr. 8. Stuttgart, Cotta. Der Jahrg. 2.

Cuvier, Bar. von, das Thierreich, geordnet nach seiner Organisation. Als Grundlage der Naturgeschichte der Thiere und Einleitung in die vergleichende Anatomie. Nach der zweyten und vermehrten Ausgabe übersetzt und durch Zusätze erweitert von F. S. Voigt. In 5 Bänden. 3r Band. gr. 8. Leipzig, Brockhaus.

Diel, systematisches Verzeichniß der vorzüglichsten in Deutschland vorhandenen Obstsorten mit Bemerkung über Auswahl, Güte und Reifheit für Liebhaber der Obstpflanzung, 2te Fortsetzung. 8. Frankfurt a. M. Andreä.

Dietrich, Deutschlands Flora. Nach seinen natürlichen Familien beschrieben und durch Abbildungen erläutert. Ein Handbuch für Botaniker überhaupt, so wie für Aerzte, Apotheker, Forstmänner, Oekonomen und Gärtner insbesondere. 1tes Heft. gr. 8. Jena. Illum. 2/3, schwarz 1/2.

— — Forstflora oder die für den Forstmann wichtigen Pflanzen in Abbildungen mit Beschreibung. 18—23tes Heft. 8. Jena. Jedes Heft mit 4 illum. Kupf. 1/2.

— — das Wichtigste aus dem Pflanzenreiche für Landwirthe, Fabrikanten, Forst- und Schulmänner, so wie für Liebhaber der Pflanzenkunde überhaupt oder naturgetreue Abbildungen der in Hinsicht auf Land- und Hauswirthschaft, Künste und Gewerbe, so wie auf Hausarzneikunde und Diätetik wichtigen und interessanten Gewächse, nebst einer Beschreibung über Nutzen und Schaden, Anbau und Ausrottung derselben. 4—7tes Heft. kl. Fol. Jena. Jedes Heft mit 4 illum. Kupfern. 1/3.

— — der Wintergärtner, oder Anweisung, die beliebtesten Modeblumen oder Zierpflanzen ohne Treibhäuser und Mistbeete in Zimmern, Kellern und anderen Behältern zu überwintern oder für den offenen Garten vorzubereiten. 5te stark vermehrte Aufl. 8. Ulm, Ebner. (20) 1.

Egberr, J. G. R., über Anlage und Unterhaltung der Vizinalwege; sehr beherzigende Worte an die Staats-

kunststraßen- und alle zum Vizinalwegbauen verpflichteten Beamte. Ein Beytrag zur Verbesserung und Verschönerung des Landes. Regensburg, Daisenberger in Comm. 1/12.

Finkh, F. L., die Cactus, ihre Beschreibung, Kultur und Vermehrung. Ein Handbuch, nach den neuesten Werken, Beobachtungen und eigenen Erfahrungen. Mit 7 Abbildungen. gr. 8. Stuttgart, Löflund. 1.

Fischer, 5tes Bändchen, Botanik, die botanische Kunstsprache umfassend. gr. 8. Breslau.

Forstgeographie und Forststatistik, in Bezug auf deren Wichtigkeit, Nutzen und Behandlung. gr. 8. Gotha, Hennings und Hopf. br. 1/6.

Gall, K. H. von, der Anbau der Weiß-Erle in Beziehung auf Landwirthschaft und Forstkultur. gr. 8. Gießen, Heyer Vater (3 1/4).

Grangé, J., der neue und merkwürdige Pflug, der keinen Führer braucht. Aus dem Französ. übersetzt von C. C. Mayer, mit 4 Abbildungen, welche den Pflug in allen seinen Bestandtheilen darstellen. 8. Wien, Mörschner und Jasper. (6) 5/12.

Gumprecht, Th. G., landwirthschaftliche Berichte aus Mitteldeutschland. Enthaltend das Neueste und Wissenswürdigste für Landwirthe, z. B. die Quintessenz der ökonom. Tagesliteratur und Journalistik, der ärarischen Gesetzgebung, der Protokolle der landw. Vereine, der Berichte über den Stand der Feldfrüchte und den Ertrag der Aerndten u. s. w. In Heften. 2tes und 3tes Heft, jedes mit 1 Abbildung. gr. 4. Ilmenau, Voigt. (8) 1/2.

Gurlt, E. F., Handbuch der vergleichenden Anatomie der Haus- und Säugethiere, 1r Theil. Zweite verb. und vermehrte Aufl. gr. 8. Berlin, Logier. (24) 1 5/6.

Hahn, C. W., das Holzdiebstahlgesetz vom 7. Juny 1821 mit Commentar, Ergänzungen und Beilagen. Handbuch für Forstrichter, Forstbeamte und Waldeigenthümer aller Provinzen. gr. 8. Breslau, Aderholz. (8) geh. 7/12.

Hernibstädt, Dr., über die blaue und rothe Milch, die Ursachen ihrer Erzeugung und die Mittel, deren Bildung zu verhindern; nebst einigen andern Zufällen, welche in den Molkereien sich darbieten, ihre veranlassenden Ursachen und ihre mögliche Abstellung. Besonders abgedruckt aus Erdmanns Journal für technische und ökonom. Chemie. Band XVII. Heft 1. gr. 8. Leipzig, Barth. (1 3/8) 1/8.

Hofinger, J. B., die Verjüngungskunst der Obstbäume; oder: Anweisung zu ihrer besseren Pflege. In Bruchstücken und Bildern. Dem Landmanne und Freunden der Obstbaumzucht. Mit 36 lithograph. Tafeln. 8. Linz. Leipzig, Liebeskind in Kommission. (17) 2/3.

Holl, F., Wörterbuch der deutschen Pflanzen-Namen. Für Apotheker, Oekonomen ꝛc. gr. 8. Erfurt, Winkler. (28). 2.

Hölterhoff, G. W., die Waid- und warme Küpe, oder Beobachtung über die Anstellung, Verschärfung, Leisigkeit und Fäulniß derselben, und wie diese zu verhüten und zu heben, nebst Anweisung zur Färberei u. s. w. 2te wohlfeile Aufl. Erfurt (20 1/2) 1.

Kreyssig, W. A., Oekonomische und physikalische Beleuchtung der wichtigsten Feldbau- und Wirthschaftssysteme Europa's und ihrer Anwendbarkeit zur Verbesserung der Landwirthschaft in Deutschland und Preußen. 8. Leipzig, Baumgärtner. (23) 2.

Lentner, J. G., Taschenbüchlein der Forstsprache, in welchem außer der forstmännischen Terminologie auch die sonst im Forstwesen vorkommenden technologischen Ausdrücke, die Benennungen für die verschiedenen Nutzholzarten, nebst den in Deutschlands Waldungen einheimischen oder kultivirten Holzarten, so wie deren vortheilhafte Benützung und Verwendung enthalten sind. In alphab. Ordnung. 16. Quedlinburg, Basse. 1 1/2 col. 2 1/3.

Leuchs, Joh. Karl, Anleitung zur Mästung der Thiere. Eine von der königl. Sozietät der Wissenschaften zu Göttingen gekrönte Preisschrift. Nebst Darstellung des verhältnißmäßigen Werths des trockenen und frischen, rohen und gekochten Futters, welche von der kaiserl. königl. Ackerbaugesellschaft zu Klagenfurt die Ehrenmedaille erhielt. Dritte, umgearbeitete Ausgabe. Nürnberg, Leuchs u. Komp. (21) 5/6.

Lenz, H., Jahrbuch der neuesten und wichtigsten Erfindungen und Entdeckungen sowohl in den Wissenschaften, Künsten, Manufakturen und Handwerken, als in der Land- und Hauswirthschaft ꝛc. 9ter Jahrgang. Erfindungen v. J. 1830. gr. 12. Ilmenau, Voigt. (32 1/2) geh. 2.

Löhner, Dr., Anleitung zur Schafzucht und Wollkunde für angehende Schafzüchter und Wirthschaftsbeamte. Herausgegeben von der k. k. patriotischen ökonom. Gesellschaft des Königreichs Böhmen. Mit 1 lithograph. Tafel. gr. 8. Prag, Calve (in Komm.) (12) 1.

Mann, J. G., die ausländischen Arzneipflanzen, nach der Natur gezeichnet. 13te bis 16te Lieferung; jede Lieferung 6 Blatt mit Text. Fol. Stuttgart, Brodhagen 3/4.

Metzger, J., Garteninspektor, systematische Beschreibung der kultivirten Kohlarten, mit ihren zahlreichen Spielarten, ihrer Kultur und ökonomischer Benutzung, nach mehrjährigen Anbauungsversuchen. Mit Abbildung. gr. 8. Heidelberg, Oswald.

Möller, Heinr., allgem. Haus-Vieharzneibuch für den Bürger und Landmann. Oder Darstellung der innerlichen und äußerlichen Krankheiten der Pferde, des Rindviehes, der Schafe, Ziegen, Schweine und Hunde und gründlicher Unterricht, sie zu erkennen, zu verhüten und zu heilen. 3te verb. Aufl. 2r Thl. 8. Quedlinburg. Basse. 3/4.

Montelon, Freih. v., Preisschrift über zwei der wichtigsten Lämmerkrankheiten (Lämmerlähme und weiße Lunge). Nebst einem Vorworte der Deputation der k. märk. ökonom. Gesellschaft zu Potsdam. gr. 8. Potsdam, Horvath in Comm. (1 1/2) 1/4.

Neuigkeiten, ökonom., und Verhandlungen. Zeitschrift für alle Zweige der Land- und Hauswirthschaft, des Forst- und Jagdwesens. Herausg. v. E. André. 23r Jahrg. 2te Hälfte oder 46r Band. gr. 4. Prag, Calve. (49). 3.

(Fortsetzung folgt.)

Berichtigung. Im Wochenblatte Nr. 23. S. 355. Z. 23 l. Zuchtwidder st. Zugwidder.

Münchner Getreid-Schranne am 8. März 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Waitzen . .	712	1419	2191	1732	459	10	55	10	9	9	22	—	—	—	14
Roggen . .	110	575	685	603	82	6	41	6	18	5	52	—	—	—	9
Gerste . . .	419	2224	2643	2033	610	6	16	5	52	5	19	—	13	—	—
Haber . . .	22	1098	1120	1112	8	4	9	4	3	3	53	—	—	—	1

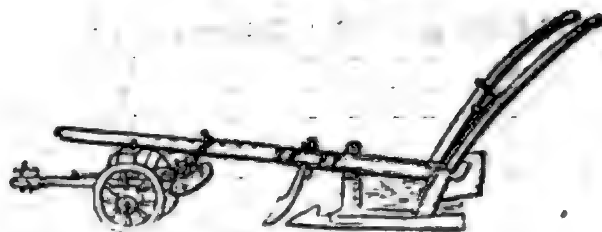
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 16. bis 22. Februar 1834.

Ort.	Tag.	Waizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr	fl.	kr
Aichach	22	9	17	—	—	0	13	4	55	3	29
Amberg	22	7	54	—	—	6	—	5	—	3	36
Ansbach . .	19	8	54	9	15	6	17	6	13	3	43
	22	8	58	9	24	6	13	5	45	4	—
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	21	9	29	9	43	6	45	5	49	3	56
Baireuth . . .	22	10	13	—	—	7	46	6	1	4	37
Dinkelsbühl . .	19	9	10	9	10	6	24	5	44	3	40
Erding	20	9	—	—	—	6	—	4	48	3	40
Ingolstadt . . .	22	8	7	—	—	5	58	4	27	3	40
Kempten . . .	19	—	—	12	56	9	4	7	25	4	42
Landsberg . . .	22	—	—	10	31	7	2	6	20	4	—
Landshut . . .	21	8	22	—	—	5	30	4	15	3	48
Lauingen . . .	22	9	—	8	46	6	29	5	4	3	31
Memmingen . .	18	—	—	11	27	8	—	7	21	4	18

Ort.	Tag.	Waizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr
München . . .	22	10	27	—	—	0	41	0	3	4	4
Murnau . . .	21	—	—	14	—	9	36	6	40	4	45
Neuötting . . .	19	9	55	—	—	6	10	4	10	3	3
Nördlingen . .	22	—	—	9	23	6	24	5	15	3	20
Nürnberg . . .	22	9	7	—	—	6	46	5	26	4	16
Passau	18	9	51	—	—	0	36	4	12	3	30
Regensburg . .	22	8	1	—	—	5	21	4	37	3	31
Rosenheim . .	20	10	18	—	—	0	42	5	8	3	26
Speyer . . .	18	10	20	—	—	7	42	6	1	5	37
Straubing . .	22	8	31	—	—	5	41	4	18	3	45
Traunstein . .	20	10	—	—	—	6	24	5	—	3	12
Vilshofen . . .	19	9	19	—	—	6	23	3	42	3	15
Weilheim . . .	20	12	—	12	—	7	20	6	15	4	32
Weißenburg . .	22	8	3	—	—	6	24	4	34	3	36
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 25. den 18. März 1834.



Wochenblatt
des
landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Angelegenheiten des Vereins.

126. Die Seidenzucht in Bayern betreff.

Die Seidenbau-Deputation findet sich verpflichtet, eine kurze übersichtliche Darstellung über ihre bisherige Wirksamkeit und Leistungen, dann über die Verwendung der aus Staatsfonds zur Beförderung der inländischen Seidenzucht bezogenen Unterstützungen der öffentlichen Bekanntmachung zu übergeben. Nur durch die der Seidenbau-Deputation als Central-Leitung zu gewährende verhältnißmäßige fernere Unterstützung und Aufmunterung von Seite der Landräthe in den Kreisen wird der bayerische Staat die bisher aufgewendeten Summen mit Erfolg gekrönt sehen, Millionen in sich bewahren, und dem Bürger wie dem Landmanne auch in dieser Beziehung eine bessere und angenehmere Existenz sichern.

In dem Zeitraume vom 1. Februar 1825/26 bis Ende September 1830/31 hat die königl. Staatsregierung zur Beförderung der Seidenzucht mit Einschluß der Ermunterungspreise eine Summe von 19,936 fl. 12 kr. und im Jahre 1831/32 und 1832/33 für Preise 392 fl. 8 kr., zusammen 20,328 fl. 20 kr. bewilligt, welche auch bei der königl. Central-Staatskasse angewiesen, und nach Bedarf erhoben wurden. Vom 1. Februar 1826 bis Ende Dezember 1833 wurden nach dem Verhältnisse der Anmeldungen und Wünsche der Seidenzuchtliebhaber unentgeldlich vertheilt:

		Bäume, Sämlinge, Hecken.	Samen.				Raupeneier.	
Im	Isarkreise	46,294	12	Pfd.	28½	Lth.	20½	Lth.
–	Oberdonauk.	25,714	8	–	7	–	6	–
–	Unterdonauk.	15,444	8	–	19	–	4	–
–	Obermaink.	3,385	6	–	16	–	3½	–
–	Untermaink.	10,563	11	–	1	–	15½	–
–	Regenk.	27,908	5	–	30	–	7½	–
–	Rezatk.	38,584	8	–	28½	–	14½	–
–	Rheinkr.	8,025	6	–	27	–	15	–
Summe		175,917;	68	–	29	–;	2Pfd. 22½	L.

Rechnet man zu dieser Anzahl von Bäumen noch die in den königlichen und Privat-Plantagen aus dem von hier aus vertheilten Samen gezogenen Bäume und Sämlinge, so sollte man mit aller Wahrscheinlichkeit annehmen können, daß im Königreiche gegenwärtig wenigstens 3,000,000 Maulbeerbäume und Sämlinge stehen; wobei noch zu bemerken ist, daß in den ersten 6 Jahren sämmtliche Bäume und Sämlinge in Italien mit großem Kostenaufwande angekauft werden mußten.

Aufmunterungs-Preise erhielten:

Der Isarkreis	7 goldene Medaillen zu 4 und 6 Dukaten und	9 silberne von verschiedenem Werthe.	
— Oberdonaukr.	6 — — — — — — — — —	16 — — — —	
— Unterdonaukr.	5 — — — — — — — — —	9 — — — —	
— Regenkr.	3 — — — — — — — — —	13 — — — —	
— Rezatkr.	7 — — — — — — — — —	9 — — — —	
— Obermainkr.	— — — — — — — — — —	3 — — — —	
— Untermainkr.	— — — — — — — — — —	3 — — — —	
— Rheinkr.	— — — — — — — — —	2 — — — —	
	28 — — — — — — — — —	64 — — — —	

in schönen Futteralen nebst Preisbüchern von Werthe.

Insbesondere sind im Isarkreise 2, im Unterdonaukreise 1 und im Rezatkreise 2 Seidenabhaspelungs-Apparate, jeder im Werthe von 45 fl. als Preise gegeben worden.

Unentgeldlich wurden 1427 Pfund Seidencocons abgehaspelt, und die Seide davon, circa 160 Pfd. den Einsendern übermacht; viele Cocons sind von den Produzenten selbst abgehaspelt und viele zur Fortpflanzung und andern Zwecken verwendet worden.

Ein Individuum erhielt eine Belohnung von 80 fl. zur Fortsetzung seiner Thätigkeit in der Maulbeerbaum- und Seidenraupenzucht, und eine Anstalt jährlich 100 fl. zur Unterhaltung einer bedeutenden Maulbeerbaumschule, woraus alle Jahre tausend Stücke vertheilt werden konnten.

Zwei Individuen erhielten ein unverzinsliches Darlehen von 500 fl., auf den Boden verhypothezirt, in so lange sie ihren rühmlichen Eifer zur Beförderung der Seidenzucht bewähren. In den 8 Kreisen sind 29 erprobte Individuen ersucht worden, praktischen Unterricht zu ertheilen und nach allen Gegenden wurden gedruckte Anweisungen zur Maulbeerbaum- und Seidenzucht versendet u. s. w.

Die Rechnungen wurden dem königl. Staatsministerium des Innern zur Erledigung vorgelegt, und sind bis zur Stunde alle berichtigt.

Alles dieses berechtigt die Deputation zur gegründeten Erwartung der glücklichsten Resultate, und sie glaubt mit dieser Vorlage die Ueberzeugung gegeben zu haben, daß nach dem Verhältnisse der Zeit und der hiezu gewährten Mittel ihre bisherigen Leistungen, so wie die daraus hervorgegangenen Wirkungen gewiß jeder Erwartung entsprochen, und damit das Vertrauen der k. Staatsregierung erworben haben werden.

München den 1. März 1834.

Die
Deputation des General-Comité des landw. Vereins für den Seidenbau in Bayern.
von Hazzi.

Weyser.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

127. Ueber die Fruchtbarkeit der Pflanzen.

Die Geschwindigkeit, mit welcher gewisse Arten des Thier- und Pflanzenreiches sich vermehren, ist wohl der Bemerkung werth.

Unsere Aufmerksamkeit wird desto kräftiger von diesem Gegenstande angezogen, wenn man erfährt, daß im vorigen Jahre in Irland ein Haberkorn 32 Halme hervorgebracht hat, welche zusammen an 5000 Körner gegeben haben. Wenn jedes dieser Körner das Jahr darauf eben so fruchtbar ist, so bringen die 5000 insgesammt 25,000,000 Körner, und diese mit derselben Fruchtbarkeit geben für das nächste Jahr eine Haberärndte von 30,000 Quarters oder 79,668 Scheffel.

Obgleich dieses nun ein merkwürdiges Beispiel von Fruchtbarkeit ist, so kennt man doch aus sichern Quellen Fälle, die einen noch größern Beweis von der fruchtbaren Eigenschaft der samentragenden Pflanzen geben. So findet man in einer Schrift, daß im Jahre 1660 aus einem Gerstenkorne 249 Halme hervorgegangen waren, welche zusammen über 18,000 Gerstenkörner enthielten. In derselben Schrift findet man auch ein anderes wohlbewährtes Faktum in Beziehung auf die Vermehrungskraft des Weizens; jedoch ist das Ergebniß, welches dieses Beispiel aufstellt, durch ein besonderes Verfahren erhalten worden. Als nämlich aus dem gesäeten Weizenkorne die Halme hervorgingen, wurden sie getheilt, diese einzelnen abermals, so daß sie 500 Pflanzen bildeten, von welchen jede mehr als 40 Aehren hervorbrachte. Nachdem der gereifte Weizen von dem Stroh getrennt worden, wog er 47 Pfd. 7 Unzen, und maß 3 3/4 Pecks, oder 1/3 Schäfel, die Anzahl der Körner wurde auf 576,840 geschätzt.

Manche Pflanzen sind so sehr samenreich, daß, wenn man das ganze Erzeugniß einer einzelnen Pflanze aussäen, dieses zweite Erzeugniß wiederum säen und ärnten würde, u. s. f., so würde in sehr wenigen Jahren die ganze Oberfläche der Erde zu beschränkt seyn, um den so überflüssig hervorgebrachten Samen aufzunehmen. Das Bil-

senkraut (Hyoscyamus L.), welches unter allen Pflanzen die größte Samenzahl hervorbringt, würde zu diesem Zwecke nicht mehr als 4 Jahre erfordern. Nach mehrern angestellten Zählungen bringt nämlich das Bilsenkraut mehr als 50,000 Samenkörner hervor; nehmen wir indessen nur 10,000 an, so würden diese in der vierten Aernte 10,000,000,000,000,000 geben; da nun die Oberfläche der Erde nicht mehr als

1,400,350,599,014,400 Q. Fuß

festes Land enthält, so müßte jeder Quadratfuß sieben Pflanzen enthalten, und es würde dennoch die ganze Erde nicht groß genug seyn, die vierte Aernte einer einzigen Bilsenkrautpflanze aufzunehmen.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

128. Wo nützen und schaden die Hecken?

(Fortsetzung.)

Diese wildaussehenden Gehege, in denen Heckenschnitt, Buschholz- und Hochwaldbetrieb auf eine sonderbare Weise vereinigt ist, umschließen Felder von sehr verschiedener Größe; doch mögen die kleinsten, die ich sah, nicht unter 4, die größten nicht über 40 Morgen gehalten haben. Einige gehörten einzelnen Besitzern, andere waren das Eigenthum Vieler, die sich über Anbau und Weidebenutzung des gesammten Landes und über die Anzahl des einzutreibenden Viehes, nach Maßgabe des Antheils eines jeden unter ihnen, verständigt hatten, und natürlich von der einmal gut gefundenen Anordnung nicht willkührlich abweichen dürfen. *)

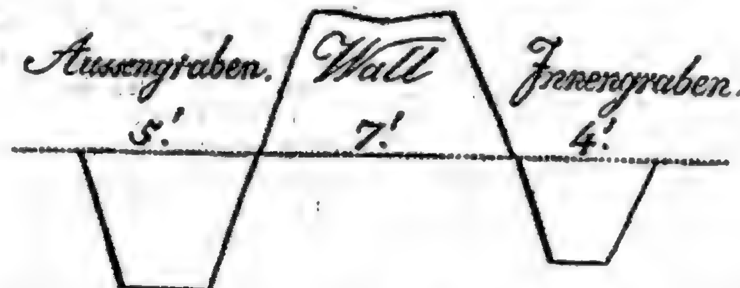
Am meisten geregelt sind die Befriedigungen in Hollstein, Schleswig und auf einigen dänischen Inseln. Dort werden sie alle nach gleichartigen Grundsätzen angelegt und behandelt. Nur in der Wahl der dazu verwendeten Pflanzen und in der Sorgfalt ihrer Pflege ist einige Verschiedenheit. Die am häufigsten vorkommende Pflanze ist die Haselnuß, nach ihr die Weißbuche, die Linde, die Birke, die Erle. An der Weide wird getadelt, daß das abfallende Laub dem Graswuchs schade; die Esche anzuwenden ist nicht üblich; mit Akazien haben Einige Versuche gemacht, und das Holz zu brüchig gefunden.

Seit vielen Jahrhunderten bestehen diese Einfriedigungen im Lande der alten Angeln, zwischen dem Meerbusen von Cappel und Flensburg. Hier sieht man sie von jedem Alter, am besten angelegt, in der größten Vollkommenheit; von hier aus haben sie sich schon in den frühesten Zeiten über einige Grafschaften in England, über mehrere dänische Inseln, über Schleswig, und später auch über Hollstein verbreitet.

Hier schien mir daher die beste Schule; folgendes sind ihre Lehren:

Bei der Richtung der Gehege wird natürlich zunächst die Gränze des ganzen Grundstückes und der Hauptabtheilungen, nächst dem aber die Neigung der Erdoberfläche berücksichtigt, weil die Gräben zugleich zum Abzug des Wassers aus den Feldern dienen sollen.

Der ganzen Anlage widmet man eine Breite von 16 Fuß, wovon der Außengraben 5, der Wall 7 und der Innengraben 4 Fuß wegnimmt. Der Außengraben wird 4, der Innengraben 3 Fuß tief, der Wall wird 4 Fuß hoch und oben eben so breit. Zwischen dem Rande der Gräben und dem Fuß des Walles läßt man eine zwei Zoll breite Bank stehen, um das Abgleiten der Erde zu verhindern, und der Rücken des Walles bekommt in der Mitte eine kleine Vertiefung, damit sich das Wasser sammle.



*) Es muß hierbei bemerkt werden, daß in diesen Gegenden das Vieh nicht von Weide zu Weide gejagt; nicht mit Hunden gehetzt, nicht mit Peitschen und Rasselstöcken geängstigt wird. Auf jeder Weide sind nur so viele Kühe, als den ganzen Sommer hindurch reichlich ernährt werden können, 4—6 bis 18. Diese bleiben Tag und Nacht ungestört in der größten Ruhe und sammeln sich nur am frühen Morgen und vor Sonnenuntergang an einer bezeichneten Stelle, wenn sie gemolken werden sollen. In der Mitte eines jeden Weideplatzes ist ein Baumstamm festeingerammt, an dem sie sich reiben können.

Man legt diese Befriedigungen in so geraden Linien an, als nur immer die Richtung der Gränze zulassen will, und steckt sowohl die Ränder der Gräben als die Kanten des Walles mit Stäben ab, nach denen sich die Arbeiter, rücksichtlich der Breite und Höhe, richten können.

Der Wall wird von dem Rasen und der Erde aufgesetzt, die aus den Gräben gewonnen wird. Man sticht den Rasen ziemlich dick und in verschobenen Vierecken ab, die in regelmäßigen Schichten und in Verband, das Gras nach außen gerichtet, nach den Regeln der Maurer aufgesetzt werden. So oft eine Schichte an jeder Seite aufgesetzt ist, wird der Zwischenraum mit Erde ausgefüllt und festgetreten. Der obere Rand wird mit einer Schichte umgekehrt gelegter Rasen geschlossen, um den Rücken des Walles längere Zeit locker und offen, und für den Regen mehr zugänglich zu erhalten.

Gebietet es die Lage des Landes, das Wasser aus dem umzäunten Felde unter dem Walle wegleiten zu müssen, so wird gleich bei seiner Anlage ein kleiner bedeckter steinerner Kanal unter demselben durchgeführt.

Zur Einfahrt werden 10 bis 12 Fuß weite Oeffnungen gelassen. Sie werden mit leichten Lattenthüren von getheertem Eller- oder Aspenholz geschlossen, die an eichenen Posten befestigt sind, nach Innen aufgehen und gewöhnlich nur zur Weidezeit eingehängt werden.

Die beste Zeit zur Anlage und Bepflanzung dieser Wälle ist im schweren Boden das frühe Frühjahr und im leichteren Boden der späte Herbst.

Unter allen Sträuchern ist im Lande der Angeln die *Haselnuß* am meisten geschätzt. Sie giebt auf gutem Boden die dichtesten Hecken, gute Wied zum Decken der Strohdächer, viel Wellholz, und Nüsse. Nach ihr wird die *Rothbuche* am meisten gerühmt. Sie gedeiht auch auf schlechtem Boden, giebt noch dichtere Hecken und mehr Holz; dieses ist aber nur zum Brennen zu brauchen, und hat deßhalb weniger Werth, als die zum Strohdecken und Flechtwerk dienlichen Triebe der Haselnußstaude. Die *Erle* wird nur in feuchten Lagen angewendet, und an ihr getadelt, daß ihre Stämme zu stark in die Höhe gehen, unten bald kahl werden, und daher nicht „wehrhaft" sind, das Vieh nicht abhalten. Von den Weidenarten wird nur die *Saalweide*, und an feuchten Stellen die *Korbweide* brauchbar gefunden, von denen die ersten viel Brennholz, und letztere in der größten Menge Wied liefert, das in jenen Gegenden zu Korbwagen und anderm Flechtwerk so häufig verbraucht wird. Doch bilden beide kein sehr dichtes, nur wenig wehrhaftes Gehege.

Weidenhecken werden mit Steckreisern angelegt, zu allen andern werden gut bewurzelte Pflanzen genommen, die etwa eines Daumens dick sind, und 1 Fuß über den Boden abgeschnitten werden. Man nimmt sie lieber von dem nördlichen Abhang und aus offenen Stellen der Buschholzwaldungen oder der Wälle, als von dem südlichen, damit sie mehr an rauhe Luft und freien Staub gewöhnt sind, und bemerkt, daß Hecken, die von Süd-Ost nach Nord-West laufen, am besten gedeihen, weil in dieser Lage die Pflanzen sich gegenseitig gegen die heftigsten Winde, die in dieser Richtung zu wehen pflegen, am meisten schützen können.

Den jungen Pflanzen stutzt man die Wurzeln ein wenig, und setzt sie, nach der Schnur mitten auf den Wall, in eine gerade Reihe 1 Fuß von einander entfernt, eben so tief, als wie sie vorher gestanden haben, und schneidet sie 1 Fuß über der Erde ab. Wo man Pflanzen im Ueberfluß haben kann, setzt man wohl auch 2 Reihen nebeneinander, welche ein dichteres Gehege bilden, und auch auf einem 4 Fuß breiten Wall hinreichend Raum finden.

In Lagen, die den Stürmen sehr ausgesetzt sind, findet man es nöthig, dicht neben der Pflanzenreihe auf ihrer nördlichen oder westlichen Seite, einen niedrigen Zaun als Schutzwehr anzulegen.

Im leichten sandigen Boden werden die Pflanzen vor der Anlage des Walles gesetzt, dann erst die Erde auf beiden Seiten bis zu der erforderlichen Höhe aufgehäuft und die noch hervorragenden Gipfel bis auf einen Fuß zurückgeschnitten. Sie wachsen so leichter an, als wenn sie in den lockern Sandwall gesetzt werden; im schwereren Boden würde aber diese Behandlung nachtheilig seyn; die jungen Pflanzen würden ersticken.

In den ersten Jahren wird die Erde längst der Pflanzenreihe einigemal aufgelockert, und überall, wo es nöthig ist, werden Pflanzen nachgesetzt.

So oft das mit diesen Wällen umgebene Feld, das immer abwechselnd zu Gras- und Fruchtbau dient, aufgebrochen und gebraucht werden soll, welches alle 8 bis 10 Jahre geschieht, wird die Hecke mit scharfen Beilen 2 — 3 Zoll über der Erde abgehauen und an allen Stellen, wo sich eine Lücke von 3 — 4 Fuß zeigt, ein gesunder Trieb gelassen. Der Hieb wird von unten nach oben geführt, und am liebsten auf der Nordseite angebracht, damit die Stämme nicht spalten, und nicht so leicht von der Sonne austrocknen. An den Lücken werden die jungen Triebe umgebogen, eingeknickt, und mit etwas Erde oder Rasen bedeckt, damit die Wurzeln treiben können. Sind große Lücken entstanden, so müssen sie neu bepflanzt werden. In dieser Zeit wird auch der Innen- und Außengraben erneuert, und die dabei gewonnene Erde auf der Höhe des Walles gleichförmig und so ausgebreitet, daß die abgehauenen Stämme des Buschwerks nur gerade noch hervorragen, aber nicht bedeckt sind.

Mit dieser Sorgfalt behandelt, dauern diese Gehege sehr lange. Es wird behauptet, daß diese Sträucher 6 — 8mal abgetrieben werden können, und höchstens der Urenkel die Pflanzung seines Großvaters erneuern müsse. (Schluß folgt.)

129. Reicher Ertrag aus Rigaer Leinsamen.

Bei den häufigen Klagen (heißt es in dem würtembergischen Korr. Bl.) über schlechte Beschaffenheit des im Handel vorkommenden Rigaer Leinsamens dürfte es nicht uninteressant seyn, folgenden, durch das königl. Oberamt Backnang der Centralstelle eingesandten Bericht über einen Versuch hier mitzutheilen, welchen der dortige Stadtrath- und Kastenknecht Kübler im Jahre 1832 mit Anpflanzung des Rigaer Leinsamens gemacht hat. Derselbe säete „ächten Rigaer Leinsamen," den er unter dieser Bezeichnung vom Kaufmann Keller in Stuttgart bezogen hatte, in ein Stück Ackerlandes von ungefähr 1/4 Morgen, auf welchem zuvor Dinkel (Spelz) gepflanzt worden war. Hiezu brauchte er 1 1/2 Vierling Samen. Davon erhielt er 110 Kloben Flachs, wovon jeder Kloben nach dem Brechen und Schwingen 3 1/4 Pfd. wog. Das Ergebniß an ganz rein gehecheltem Flachs war 160 Pfd.; nach der Berechnung des Einsenders das Pfd. à 36 kr., im Gelde = 96 fl. Das Abwerg betrug 175 Pfd. à 10 kr. = 29 fl. 10 kr. Der Abfall bei dem Schwingen 20 Pfd. à 6 kr. = 2 fl. An gewonnenem Leinsamen 6 Sri. à 4 fl. 30 kr. = 27 fl. Der ganze Ertrag demnach 154 fl. 10 kr. Der Einsender bemerkt noch dabei, daß, wenn er den rohen Flachs an Flachshändler verkauft hätte, diese wohl 200 Pfund reinen Flachs würden herausgehechelt haben. Bei der Röste wurde die Thauröste angewendet, wobei die Flachsstengel auf eine Wiese gespreitet wurden, welche schon Oehmdgras von ziemlicher Höhe hatte; ein Umstand, von welchem der Einsender das gute Gelingen der Röste während einer anhaltend trockenen Witterung herleitet, indem dadurch der Flachs stets die nöthige Feuchtigkeit gefunden habe. Obgleich die oben angeführten Preise des gewonnenen Materials, namentlich des Hechel- und Schwingwergs, etwas hoch erscheinen dürften, so hat Einsender nachträglich berichtet, daß er zwar den größten Theil des gewonnenen Materials selbst in seiner Oekonomie habe verarbeiten lassen, jedoch für mehrere Pfunde Flachs, welche er verkauft, 36 und 40 kr. gelöst habe, daß ein auswärtiger Flachshändler ihm 58 fl. per Centner angeboten habe, daß in seiner Gegend das Abwerg von gewöhnlichem Flachs in weit geringerer Vollkommenheit, als der hier in Rede stehende, für 10 und 12 kr. gekauft worden sey. Würde man indessen auch den Werth des Wergs nach den gewöhnlichen Verkaufspreisen niedriger annehmen, für das Hechelwerg 6 kr. und für das Schwingwerg 1 kr., also die Summe des Ertrags vom Werge blos zu 17 fl. 55 kr., so würde der Ertrag von 140 fl. 55 kr. von einem Viertelmorgen dennoch außerordentlich zu nennen seyn; blos in Brabant kommt bei dem geländerten Flachs ein ähnlicher Ertrag vor.

Ueber die Behandlung des Bodens giebt Einsender folgenden Bericht. Nachdem der Dinkel eingeärntet war, wurde der Acker sogleich, jedoch ganz flach, gestürzt. Im Spätjahr, nach dem Herbste, wurde derselbe noch einmal, und zwar tief geackert, und die Furchen über Winter liegen gelassen, im folgenden Frühjahr, sobald der Boden offen war, zum drittenmal geackert, und die Furchen 4 — 5 Wochen liegen gelassen, hierauf leicht geegt, und erst zu Anfang des Monats Mai, nachdem die Furchen mit dem Pfluge noch einmal ausgefurcht waren, der Samen eingeeggt. Der Einsender hält diese Behandlung des Bodens für die geeignetste zur Flachskultur. Der Boden dieses in Rede stehenden Ackers ist, nach dem Berichte des Einsenders, ein mittlerer Lehmboden, mehr feucht als trocken, wie ihn der Flachs nach seinen Erfahrungen vorzugsweise (mehr feucht als trocken) verlangt. Diese Art von Boden, ein mit Quarzsand vermischter kalkichter Thonboden, hat die Eigenschaft, durch das Ausfrieren im Winter mürbe zu werden und zu zerfallen, woraus der Umstand natürlich wird, daß das Eggen in diesem Grunde entbehrlich blieb. Nach seinen 38jährigen Erfahrungen geräth der Flachs am beßten, wenn der Acker im Frühjahr bei Zeiten, etwa zu Anfang Aprils, oder noch früher, geackert wird, und dann bis zur Saatzeit, gewöhnlich Mitte Mai's, liegen bleibt, weil der Boden dadurch mehr Feuchtigkeit erhält, und diese desto sicherer auch nach der Einsaat behält.

Einsender bemerkt noch, daß das ganze Feld, wovon hier ein Viertel mit Flachs besäet worden, 1 Morgen 3 Vrtl. hält, wovon er den übrigen Theil mit Haber angepflanzt habe. Hievon erhielt er 200 Garben, eine ziemlich beträchtliche Zahl von einer Fläche von 1 1/2 Morg. für das Jahr 1832. Im Dreschen erhielt er 11 Scheffel 4 Sri., demnach, den Scheffel zu 4 fl. 30 kr. gerechnet — 51 fl. 45 kr. und an Stroh 22 fl. 15 kr., zusammen 74 fl. Wäre dagegen das ganze Feld mit Leinsamen angebaut gewesen, so würde sich der Ertrag, statt im Ganzen, auf 228 fl. 10 kr. auf 1079 fl. 10 kr. gestellt haben. Die Arbeitskosten betreffend, so berechnet sie Einsender im Ganzen, ohne den Preis des Saatgutes, da die Arbeit von seinen eigenen Leuten geschah, nur schätzungsweise auf 25 bis 30 fl. für das mit Flachs angebaute Viertel, also auf 100 — 120 fl. per Morgen, ein Anschlag, welcher auf den gehechelten Mittelertrag eines Morgen Leinfeldes nicht zu hoch erscheinen dürfte.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

130. Eine Mitursache, warum im Oesterreischen die Pferdeveredlung nicht so fortschreitet.

In den ökonomischen Neuigkeiten, namentlich in Nr. 69. S. 546, wird des österreichischen Landgestütswesens erwähnt, und S. 547 die Ursachen angegeben, weshalb der Erfolg im Vergleich der angewandten Mittel nicht so glänzend gewesen. Mir scheinen aber zwei Ursachen nicht genannt worden zu seyn: 1) Daß man in den Militärgestüten, in denen die Landbeschäler gezogen worden, statt reiner Araber nur spanische, neopolitanische, französische und dergleichen Hengste gebraucht, und andere Mißgriffe begangen wurden, welche zur Folge hatten, daß die aus diesen Gestüten hervorgegangenen Landbeschäler nicht so edler Art waren, als sie zu dem für sie bestimmten Zwecke hätten seyn sollen. Diese Mißgriffe u. s. w. sollen aber jetzt erkannt, und bei der dermaligen Administration und Direktion dieser Militärgestüte vermieden werden. Auch ist bekannt, daß in neuerer Zeit sehr vorzügliche Araber angeschafft worden sind. Erst im Jahre 1833 sind bei dem Lizitationsverkaufe arabischer Pferde aus dem rein-original-arabischen Gestüte des Baron Fechtig, von Seiner Exzellenz dem Herrn General-Feldmarschall-Lieutenant Grafen von Hardegg die zwei würdigen Söhne Hlavic und Coheil des so berühmten El Bedavi, den die französische Regierung um 1450 Dukaten erkaufte, für das Militärgestüt Babolna um 1050 Dukaten erworben worden. — Es ist also für die Zukunft mehr arabisches Blut in den Landbeschälern zu erwarten; der erste Schritt dazu ist gethan. 2) Ein anderer, eben so nachtheiliger, vielleicht noch größerer Mißgriff war, und ist vielleicht noch, daß man als Ausmunterung sogenannte Prämienhengste von Seite des Beschäl-Departements auskaufte, und diese als Landbeschäler wieder verwendete. Bedenkt man, daß die Väter dieser Prämienhengste doch selber nur von sehr zweideutiger Abkunft waren, also ihr Produkt noch mehr verbastardirt seyn mußte, so wird man es natürlich finden, und ist nicht zu verwundern, wenn solche Beschäler keinen glänzenden Erfolg hatten! Blos das Aeußere, die schöne Form entscheidet nicht für die Tüchtigkeit des Zuchthengstes. Hier muß der innere Adel die erste Stimme haben, hier hat die Ahnenprobe noch volle Bedeutung und vollen Werth. Sie allein verbürgt das Vererben, das Fortpflanzen des edlen Blutes auf die Nachkommen.

Die Absicht beim Auskaufen solcher Prämienhengste ist gut, löblich; aber die Verwendung zu Landbeschälern ist es nicht. Das ist ein arger Mißgriff und kann nur nachtheilig auf die Landespferdezucht zurückwirken. Die äußere Schönheit ist hier nur Naturspiel; der innere Adel aber fehlt.

Es ist mit Recht zu erwarten, daß auch dieser Mißgriff künftig vermieden und nur möglichst rein arabisches Blut für die Veredlung der Landespferdezucht verwendet werde.

Auch in Ansehung von Bayern könnte man sagen: De te fabula narratur.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

131. Seidenbau in China.

Da die Chinesen es durch mehrtausendjährige Erfahrung in dem Seidenbaue dahin gebracht haben, daß sie bei den allerzartesten Verrichtungen mit der größten Sicherheit zu Werke gehen, so bleiben sie in dieser Hinsicht für andere Länder die Lehrmeister Sie sind der Meinung, das der Gewinn an Seide vornehmlich von der Menge des Futters abhängt, welches die Seidenraupe zu sich nimmt. Als sorgfältige Beobachter der Entwicklungsgeschichte des Seidenwurmes sind sie z. B. zu der Erfahrung gelangt, daß eine gewisse Anzahl Raupen, welche nach einer Entwicklungsperiode von 23 bis 25 Tagen 25 Unzen Seide liefert, die geringere Quantität von 20 Unzen erzeugt, wenn die Periode 28 Tage währte, und daß das Verhältniß des Gewinns an Seide in einem solchen Grade fällt, daß man bei einer Dauer von 30 Tagen nur 10 Unzen erhält.

In den ersten 24 Stunden ihres Daseyns versieht der sorgliche Chinese seine lieben Pfleglinge alle halbe Stunden mit frischem Futter; im ganzen Verlaufe des zweiten Tages geschieht dieses jedoch nur 30 Mal, und die Anzahl der täglichen Mahlzeiten nimmt mit dem Wachsen der Seidenraupe ab. Als einen Beweis, welche Sorgfalt der Chinese auf die Seidenkultur verwendet, möge folgende aus einem alten chinesischen Buche entlehnte Stelle dienen:

„Das Haus, in welchem man die Seidenraupe zieht, muß eine abgelegene Lage haben, und entfernt von allen nachtheiligen Gerüchen, von Hausthieren und vom Geräusche seyn; ein widerlicher Geruch, ein plötzlicher Lärm macht einen schädlichen Eindruck auf jene zarten Wesen. Das Bellen des Hundes, das Gekrähe des Hahns kann allein schon eine junge Brut in Unordnung bringen. Eine Frau versieht das Geschäft der Pflege und Wartung, und achtet mit Sorgfalt auf die Bedürfnisse der kleinen ihr anvertrauten Geschöpfe; sie führt den Namen Raupenmutter (Isan-mon). Sie betritt nicht eher das Zimmer, als bis sie sich gewaschen und reine Kleider angelegt hat; sie darf kurz vorher nichts genossen, noch starkriechende Sachen, am wenigsten wilde Cichorien angerührt haben, deren Geruch der jungen Seidenraupe am schädlichsten ist. Sie muß ein schlichtes Kleid ohne Unterfutter anziehen, um gegen die Temperatur der Stubenwärme empfindlich zu seyn. Ferner darf die Wärme des Zimmers nur ganz

allmählig wachsen; auch muß sie allen Rauch oder Staub verhüten, und vorzüglich muß die junge Brut vor der ersten Häutung bei guter Laune erhalten werden. Jeder Tag ist für die Raupe ein Jahr, in welchem sie alle vier Jahreszeiten durchlebt: der Morgen ist für sie der Frühling, der Mittag der Sommer, der Abend der Herbst, und die Nacht der Winter."

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

132. Uebersicht der im Jahre 1833 in Deutschland erschienenen landwirthschaftlichen Schriften.

(Fortsetzung.)

Niedergesees, J. B., Kurze Anleitung zum Flachsbau mit Bezeichnung, wie der Flachs durch ein einfaches Mittel so veredelt werden kann, daß eine geschickte Spinnerin aus einem Pfunde 40 bis 50 Schneller zu spinnen im Stande ist, nebst Zeichnung und Beschreibung einer neu erfundenen, sehr zweckmäßigen Flachsbrech-Maschine. 8. Kempten, Dannheimer. 1/6.

Pfeil, D. W., Kritische Blätter für Forst- und Jagdwissenschaft, in Verbindung mit mehreren Forstmännern und Gelehrten herausgegeben. Bd. VII. Heft 1. gr. 8. Leipzig, Baumgärtner. broch. (13) 1.

Schmidlin, Eduard, Gründliche Anleitung zur Kultur der Gurken, Melonen und der übrigen in der Küchengärtnerei vorkommenden Pflanzenarten aus der Familie der kürbißfrüchtigen Gewächse, nebst einer Anweisung zur Spargeltreiberei und zur Behandlung des eßbaren Blätterschwammes, für Handelsgärtner und Freunde der Küchengärtnerei. Mit Zeichnungen der neuesten und zweckmäßigsten Verbesserungen der Treibbeete. gr. 8. Stuttgart, Brodhag. (10 1/2) 7/8.

Schnitzer, Ueber freizugebende Zerstückelung der Bauerngüter nebst einer praktischen Darstellung der Verwandlung eines Fallehens in ein freies Zinsgut. gr. 8. Stuttgart. (3 1/4) 3/8.

Seibt, A., Der Feldbau; nach einem neuen, nach Bodengattung, Klima und Lokalverhältnissen entworfenen Bewirthschaftungs-System. Auch unter dem Titel: Handbuch der Landwirthschaft, nach rationellen Grundsätzen und Erfahrungen, mit besonderer Rücksicht auf Lokalverhältnisse. 1ter Theil: der Feldbau. 8. Prag, Calve in Komm. (22 1/2) 1 1/3.

Sinnhold, Paul, Ideal eines Landwirthschaftsgehöftes für Baubeamte und Gutsbesitzer. gr. Fol. Liegnitz, Kuhlmey 1/6.

Schnitzer, Mittel und Wege zur Vermehrung des Bodenertrags in Würtemberg. gr. 8. Stuttgart. (4) 1/4.

Tabaksfabrikant, der wohlerfahrne, oder deutliche Anweisung, alle Gattungen von Rauch- und Schnupftabak nach den neuesten Entdeckungen in der Chemie vorzüglich gut zu fabriziren, nebst den auserlesensten Rezepten zur Verfertigung der besten Saucen ꝛc. der Zubereitung und der kunstmäßigen Behandlung der Tabake. 4te Auflage. gr. 8. Dresden, Grimmer. broch. 1/2.

Teichmann, F., Anweisung zur Herstellung und Unterhaltung der feuersichern Lehmschindelbedachung, nebst Vergleichung mit dem Ziegel- und Strohdache. Nach eigener Erfahrung. Aus der Schrift: das Ganze der Lehmschindelbedachung ꝛc. besonders abgedruckt. Mit 2 Kupfern. 8. Leipzig, Baumgärtner. (33/4). broch. 1/4.

Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den königl. preuß. Staaten. 18te Lieferung. IX. Bd. 1s Heft. Mit 2 Holzschnitten. gr. 4. Berlin, Nicolai. (30). geh. 1 2/3.

Wunschmann, F., Deutschlands gefährlichste Giftpflanzen, naturgetreu dargestellt und nach ihren Wirkungen und Gegenmitteln beschrieben, nebst Uebersicht über die Botanik; als Leitfaden beim Unterricht. Mit 29 kolorirten Abbildungen. gr. 8. Berlin, Logier in Komm.

Zeitschrift für die landwirthschaftl. Vereine des Großherzogthums Hessen. Herausgegeben v. H. W. Pabst. Jahrg. 1833. May — Sept. gr. 8. Darmstadt, Leske.

Zeitschrift, schlesische landwirthschaftliche, herausgegeben von der ökonomischen Sektion der schlesischen Gesellschaft für vaterländische Kultur, durch Dr. Weber. 2ter und 3ter Jahrg. 1s u. 2s Heft. Breslau, J. Fr. Korn. 2.

Zeitung, allgem. landwirthschaftliche, auf 1833. Herausgegeben von F. A. Rüder. 31r Jahrg. 2. Hälfte. 4. Halle, Schwetschke u. Sohn.

Zeitung, schweitzerische, für Landwirthschaft und Gewerbe. Herausg. in Verbindung mit Mitgliedern der landw. Gesellschaft v. J. R. Steinmüller. 3r Jahrg. 1833. gr. 4. St. Gallen, Huber u. Comp. (wöch. 1/2) 5/6.

(Fortsetzung folgt.)

133. Bekanntmachung.

Die Subskriptions-Anzeigen, welche ich in den Wochenblättern des landwirthschaftlichen Vereins im vorigen Jahre in Nr. 33 vom 14. Mai. S. 526, im Betreffe der Beschreibung des königl. Staatsgutes und

der königl. Stammschäferei zu Waldbrunn bei Würzburg, dann in Nr. 44 vom 30. Juli. S. 702 im Betreffe der Beiträge zur landwirthschaftlichen Buchführung mit besonderer Rücksicht auf die Doppelte, bekannt gemacht haben, haben jene Theilnahme nicht erreicht, durch welche ich in den Stand gesetzt worden wäre, die Kosten des Druckes, vielweniger die hiezu nöthigen Abbildungen bestreiten zu können, weßhalb die Ausgabe der beiden Werke vor der Hand unterbleibt, und zu seiner Zeit durch den Buchhandel beschäftiget werden wird.

Indem Vorstehendes den sich wirklich subskribirten 87 geehrten Herrn Subskribirten zur Kenntniß gebracht wird, versichert unwandelbare Hochachtung

Waldbrunn den 2. März 1834.

der
königl. Staatsguts-Inspektor
Enslin.

Münchner Getreid-Schranne am 15. März 1834.

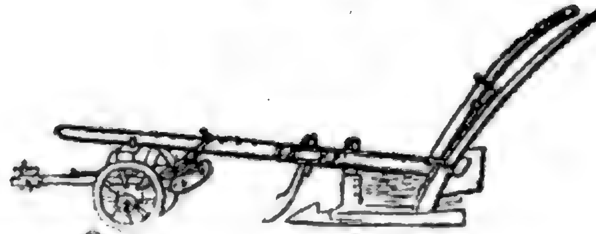
	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	459	1035	2094	1809	285	10	49	10	14	9	54	—	5	—	—
Roggen . .	82	561	643	612	31	6	34	6	15	6	—	—	—	—	3
Gerste . .	610	1834	2444	2261	183	6	31	6	1	5	39	—	9	—	—
Haber . . .	8	1007	1015	970	45	4	20	4	5	3	55	—	2	—	—

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 23. Februar bis 1. März 1834.

Ort.	Tag.	Weitzen. fl.	Weitzen. kr.	Kern. fl.	Kern. kr	Roggen. fl.	Roggen. kr.	Gerste fl.	Gerste kr	Haber fl.	Haber kr
Aichach . . .	1	8	47	—	—	5	48	4	58	3	25
Amberg . . .	1	7	50	—	—	5	55	5	16	3	44
Ansbach . .	26	8	46	8	49	6	8	5	56	3	55
	1	8	42	8	44	6	1	5	29	3	55
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	28	9	—	9	30	6	30	5	42	3	52
Baireuth . . .	1	9	45	—	—	7	41	6	15	4	33
Dinkelsbühl . .	26	8	37	8	37	6	11	5	53	3	55
Erding . . .	27	8	54	—	—	5	50	4	45	3	56
Ingolstadt . . .	1	7	45	—	—	5	55	4	21	3	35
Kempten . . .	26	—	—	12	45	9	12	7	28	4	50
Landsberg . . .	28	—	—	10	58	6	45	6	7	3	43
Landshut . . .	28	8	15	—	—	5	22	4	7	3	48
Lauingen . . .	1	8	—	8	58	6	29	5	4	3	27
Memmingen . .	25	—	—	11	37	8	—	6	58	4	25
München . . .	1	10	25	—	—	6	27	5	39	4	4
Murnau . . .	1	—	—	14	—	9	30	6	50	4	10
Neuötting . . .	26	10	2	—	—	6	9	4	4	3	11
Nördlingen . .	1	—	—	9	44	6	26	5	3	3	18
Nürnberg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Passau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Regensburg . .	1	8	5	—	—	5	13	4	18	3	27
Rosenheim . .	27	10	32	—	—	6	52	4	49	3	28
Speyer . . .	25	10	7	—	—	7	12	5	56	5	17
Straubing . .	1	8	36	—	—	5	52	4	8	3	36
Traunstein . .	27	10	30	—	—	6	36	5	—	3	36
Vilshofen . . .	26	9	14	—	—	6	21	5	57	3	24
Weilheim . . .	27	11	42	11	42	7	54	5	50	4	12
Weißenburg . .	1	8	4	—	—	6	—	4	40	3	43
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 26. den 25. März 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Angelegenheiten des Vereins.

134. Bekanntmachung.

Auf das Ansuchen der Gesellschaft zur Beförderung der Seidenzucht in Bayern zu Regensburg hat die Seidenbau-Deputation die Seidenzuchtlehrerin, Anna Zinker zur Erziehung der Seidenraupen und Abhaspelung der Cocons, dann zur Ertheilung des Unterrichtes in diesen Kenntnissen nach Regensburg gesendet. Die Gesellschaft hat ihr nach Beendigung der Seidenzucht-Periode am 1. Oktober v. J. für ihren rühmlichen Fleiß, ihre erprobte Geschicklichkeit und Sachkenntniß bei Erziehung der Raupen sowohl als bei der selbst geleiteten Abhaspelung sämmtlicher eingesandten, über 2 Zentner baier. Gew. betragenden Cocons das ehrenvollste Zeugniß über ihre erworbenen Verdienste ertheilt, insbesondere aber für ihren an 8 Individuen ertheilten gründlichen Unterricht in der Abhaspelung der Cocons ihren Dank und den Wunsch ausgesprochen, daß ihr vorzüglicher Fleiß und ihre seltenen Talente allgemeine Anerkennung finden, und ihr lobenswerther Eifer für diesen Industriezweig gebührend gewürdiget werden möge. Die Deputation findet sich veranlaßt, diese Auszeichnung öffentlich durch das landw. Vereins Wochenblatt bekannt zu machen, damit die k. Regierungen, Comités und Seidenzucht-Anstalten zugleich in Kenntniß gesetzt werden, daß Anna Zinker auf erhaltene Einladungen gegen annehmbare Bedingnisse zu ähnlichen Diensten sich erbiete.

Die
Deputation des General-Comité des landw. Vereins für den Seidenbau in Bayern.
von Hazzi.

Weyfer.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

135. Ueber die geäußerten Wünsche für die Landwirthschaft in Bayern am 11. Febr. 1834.

Wenn wir die Belehrungen des landwirthschaftlichen Vereins als sehr ersprießlich für Beförderung der Landwirthschaft erkennen, wenn wir der Wahrheit gemäß anerkennen müssen, daß diese Belehrungen die Landwirthschaft bisher auch wirklich, obgleich nicht genügend, befördert haben, wenn wir ferner hiebei betrachten, daß unser Vaterland nur ein ackerbauender Staat ist, daher der Ackerbau, Landwirthschaft überhaupt, die einzige Stütze desselben ist, so muß auch allen denen daran

liegen, welche den Staat bilden, daß diese einzige Stütze ihrer Existenz möglichst vervollkommnet und auf die höchste Stufe gebracht werde. Dieses also — die Landwirthschaft — ist uns eine der wichtigsten National-Angelegenheiten. Das ist unbestritten wahr! Und nun wollen wir untersuchen, was für diese wichtigste National-Angelegenheit bey uns geschiehet. Wir haben Handelsschulen — und Institute, wir haben Gewerbs-Schulen und polytechnische Schulen, wir haben historische und naturhistorische, belletristische und Kunstvereine, Maler- und Zeichnungs-Akademien, wir lernen griechisch, hebräisch und kaldäisch, wir lernen singen, reiten, fechten und tanzen, aber für die wichtigste National-Angelegenheit haben wir nicht einmal Sinn. Der ächte bayerische Bauer ist bey und in uns noch der gering geschätzteste Mensch, dem wir auch nicht einmal einen Anspruch auf Belehrung gönnen mögen. Es ist so, und durchaus nicht anders. Denn was für diesen Stand, überhaupt die Landwirthschaft geschieht, ist so viel wie gar Nichts. Sonst müßte die Landwirthschaft rasch vorwärts schreiten: denn fast die meisten Beamten, die vielen Klöster, die vielen Domainen betrieben Landwirthschaft. Diese Wirthschaften waren für den Bauer wahre Schulen. Aber was ersetzt heut zu Tage diese Schulen? Wie früher der Bauer in seinem Gewerbe keinen Unterricht hatte, ebenso auch dermal. Statt jener praktischen Schulen wirkt dermal ein landwirthschaftlicher Verein. Aber worin besteht dessen Wirken? In Herausgabe eines Wochenblattes und Feyerung von Landwirthschaftsfesten und Pferderennen. So wenig noch so viele Pferderennen die Landwirthschaft befördern können, eben so wenig kann ein Wochenblatt diesem Zwecke entsprechen. *) Lehranstalten, praktische Lehranstalten, Versuchs- und Musterwirthschaften, nicht aber Gedrucktes können das erste Gewerbe befördern. Wir haben Bücher genug, und können doch weder Obst, noch Hopfen, noch Honig ꝛc. bauen. Den Obstbau muß man am Rhein, den Hopfenbau an den berühmten Hopfenorten Altdorf, Hersbruck und Spalt lernen. Das ist die praktische Lehre! und diese nur ist der einzige passende, zweckmäßige Unterricht, die beste Belehrung in dem landwirthschaftlichen Gewerbe. Hiefür aber genügen nicht patriotische Opfer, als der Landrichter, Rentbeamten ꝛc. wie jene Wünsche zum Ziele setzen; nein, der Unterricht in der Landwirthschaft ist Schuldigkeit des Staates, somit Pflicht der Regierung, wie aller Unterricht. Denn nur der Staat stehet auf der höchsten Kultur, wo man der Regierung bezeugen kann, daß sie Allen den Unterricht möglich gemacht hat, Reichen wie Armen. In den Staaten von Amerika sorget jede sich erst gebildete Gemeinde für Unterricht. Hiebei ist der Staat erst in seinem Entstehen, und ein Staat ist seinem Verfalle nahe, wenn er wieder so weit gebracht ist, daß er den Unterricht nicht mehr gewähren kann. Es ist sonderbar, wir verwenden ungeheure Summen auf Kirchen, Palläste, Armenhäuser, Kasernen Festungen, Kranken- und Irrenanstalten, und den nothwendigsten Unterricht beschränken wir auf patriotische Opfer! Wer thut mehr für die Menschheit: der hundert Arme versorgt, oder welcher 100 Familien zum Glücke durch Unterricht beruft? Das Jauchzen der Menge ist erfreulicher, als das Beten der Faulenzer.*

*) Nicht bloß durch das landwirthschaftliche Wochenblatt allein hat der landw. Verein bisher gewirkt! A. d. R.

Kommen wir zurück auf den Unterricht in der Landwirthschaft, so werden wir selbst die Erbärmlichkeit durch Opfer für denselben erkennen müssen. Und wer soll diese Opfer bringen? Nur diejenigen, welche schon nichts als Opfer bringen müssen. Als Referent dieses studierte, kostete der Unterricht keinen Groschen. Dermal kostet der Unterricht jährlich 12 — 15 fl. Rechnen wir die andern Opfer, an Accis-, Zoll-, Familiensteuer, Armensteuer, Stempel, Gemeindeabgaben ꝛc. dazu, so wird der Gehalt der meisten Beamten, selbst jener der Landrichter, Rentbeamten, Forst- und Mautbeamten, wie auch der Pfarrer schon so stark in Anspruch genommen, daß der redliche Beamte kaum bestehen kann. Die großen Gutsbesitzer aber sind diejenigen, welche, statt zu geben, lieber noch nehmen, weil sie der Ueberzeugung sind, daß alle Bauern nur ihretwegen da seyn müssen. Auch ist eben für die Mehrzahl der Patrioten dieses Opfer zu beschwerlich. Denn just diese Patrioten wirken für den Zweck am meisten, und sollen dann auch noch zahlen! Erkennt man die Nothwendigkeit des Unterrichts an, so ist die Antheilnahme Aller Pflicht, und die Last vertheilt sich, ohne daß sie beschwerlich fällt. Vorzüglich, wie dermal das Wirken für Landwirthschaft beschaffen ist, würde der Staat es kaum verspüren, wenn er die 10,000 fl. für die einzige landwirthschaftliche Unterrichtsanstalt, den landwirthschaftlichen Verein, übernähme. *)

Ja, wir muthen dem Staate noch mehr zu. Derselbe soll auch noch für einen Unterricht in der Landwirthschaft in eigends zu errichtenden Musterwirthschaften sorgen. Jeder Kreis habe seine eigene Musterwirthschaft, welche alle unter dem General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins stünden. Nur in solcher Art wäre dem Letztern Gelegenheit gegeben, seine Bemühungen mit dem schönsten Erfolg gekrönt zu sehen. Um die Ausführung dieses als möglich und höchst nützlich zu finden, dürfen wir nur den Zweck und den hiefür entsprechenden Aufwand prüfen.

Wenn der Sohn des Bauers einige Jahre in einem solchen praktischen Institute lernen müßte, so würde er, wie andere Lehrlinge in andern Gewerben, zur Meisterschaft gelangen. Nur ein paar rationelle Landwirthe in einem Lnndgerichtsbezirke können der Wirthschaft eine ganz andere Gestalt geben. Würde die Gartenlehran-

*) Denn fragen wir: was thut wohl die Regierung für die Gewerbe? Antw.: für einzelne Gewerbe thut sie Alles — für das größte Gewerb aber — gar Nichts! Wie sonderbar dieses lautet!

stalt zu Frauendorf zu Stande kommen, so würden in Bayern 3 Millionen mehr Obstbäume angepflanzt, und vor jedem Hause ein Weinstock sich befinden. Wenigstens würden wir nicht nothwendig haben, Gärtner von Bollweiler und Berlin, Weimar 2c. kommen lassen zu müssen. Mit der Kultur des Bodens schreitet aber auch die Kultur des Geistes vor, und so würde Bayern aus sich ein zweytes Königreich erobern, und diese Eroberung kostete doch bey weitem nicht so viel, als nur eine Armee mobil zu machen.

Die bald zu erwartende Entwaffung des Militärs kann die Fonds zu dem landwirthschaftlichen Unterrichte bey uns geben, wo dann die Gelder für die Erbauung von Festungen ohnedem erübriget werden. Paradox mag es allerdings lauten, daß wir erst anfangen, für Unterricht zu sorgen. Allein das Gute kömmt nicht zu spät. Wenigstens wird man zugestehen müssen, daß der Unterricht, wie solcher dermal für Landwirthschaft, nämlich in Vertheilung eines theuern Wochenblattes, existirt, durchaus nicht passend ist. Würden nicht Tausende dieses Blatt lesen, wenn es keine 11 fl. kostete? Und darf die Mehrzahl der bayerischen Staatsbürger nicht auch wünschen, daß für den Unterricht in ihrem Gewerbe wenigstens nur so viel geschehe, als für jedes andere Gewerbe auch geschieht? — — An dem Unterrichte und der Rechtspflege zu sparen, ist jeder sittlichen Regierung fremd, weil solche Ersparnisse dem Staatszwecke entgegen sind. Daher liegt es nur daran, daß die Regierung darauf aufmerksam gemacht werde, welcher Unterricht jeder Staatsbürgersklasse Noth thue.

Hierin glaube ich die aufgestellte Frage beantwortet zu haben: warum sich noch so wenige Mitglieder diesem Vereine angeschlossen, und warum Mitglieder diesen Verein verlassen haben. Lediglich, weil der landwirthschaftliche Verein bey seinem äußerst prekären Zustande, und daher äußersten Beschränkung dem Zwecke eines genügenden Unterrichts und Belehrung nicht entsprechen kann, daher bei dem besten Willen nothgedrungen erlahmen muß.

Bamberg den 20sten Februar 1834.

v. Reider, Vereins-Mitglied.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

136. Wo nützen und schaden die Hecken?

(Schluß.)

Die Gränzen der ganzen Gemarkung und die Gränzen dieser Fluren würden mit Hecken bepflanzt. Die Hecken werden, nach einer Vorschrift des Ortsvorstandes, von den Besitzern der anstossenden Felder angelegt, erhalten, benuzt, und sind überhaupt ihr Eigenthum. Wer einen solchen Acker kauft, übernimmt, mit dem Benutzungsrechte der Hecke, auch die Verbindlichkeit, sie in gutem Stande zu erhalten.

Es ist zwar, nach den Erfahrungen der Nordländer, am besten, die ganze Hecke mit Sträuchern derselben Art zu bepflanzen; aber es ist keineswegs nothwendig, daß alle Hecken auf dieselbe Weise bepflanzt werden müssen. Hierüber muß vielmehr eine richtige Beurtheilung des nöthigen Schutzes, die Beschaffenheit und der Werth des Bodens, die Neigung der zu schützenden Oberfläche und des unmittelbar angränzenden Raumes entscheiden.

So wird man an den Gränzen, von welcher Weltgegend die heftigsten und rauhesten Winde herwehen, und wo vielleicht überdieß der Boden nur wenig Werth hat, eine 2 oder 3fache Reihe Büsche, oder 1 Reihe Kopfholz und 2 Reihen hohe Büsche anpflanzen; an den südlichen Gränzen aber, oder in tiefern Lagen wird schon 1 Reihe Kopfholzbäume oder niedriger Büsche hinreichen, um die Strömung der Luft zu unterbrechen; andere Pflanzen wird man für feuchte, andere für trockene Lagen zu wählen haben; an Landstrassen oder Verbindungswegen dürfen die Hecken nur auf der Nord- oder Westseite angelegt werden, um sie nicht zu sehr zu beschatten; auch versteht es sich von selbst, daß der Aussengraben der Hecke zugleich den Straßengraben bilde.

Die Vortheile, welche diese frei aufwachsenden Gehege in andern Ländern wirklich gewähren und auch uns bringen können, werden nur wenigen Landleuten bekannt seyn; ich bitte sie daher, mich auf die Nachtheile aufmerksam zu machen, die sie davon besorgen, und bemerke nur: daß auch mir die Schwierigkeit ihrer Einführung nicht entgangen ist, daß ich aber glaube, sie nicht fürchten zu dürfen, um für einzelne Gegenden einen so wichtigen Zweck zu erreichen. W. A.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

137. Wohlfeile Fohlenfutterung.

Nach dem Handbuche des Gestütsinspektors Ammon zu Veßra im Henneberger Kreise der Provinz Sachsen wachsen notorisch die Fohlen weit mehr im ersten Jahre ihres Lebens, als in den folgenden. Folglich bedürfen diese, wie die Kälber und Lämmer, in dem ersten Jahre ihres thierischen Lebens eine nahrhaftere Futterung, jedoch ohne Uebertreibung, weil sie in diesem Alter schnell verdauen.

Er schlägt deßwegen vor, den entwöhnten Fohlen bis zur Frühjahrsweide 3 — 5 Pfund Hafer oder Gerste mit viel Häckfel, besonders von Gerstenstroh, aber wenig Heu zu geben, weil das leztere ihr Fleisch schwammiger, und ihre Glieder weniger lenksam mache. Der Araber in der syrischen Wüste, deren sich Mehemet Ali nun auch bald bemeistern wird, um den

Karavanenzug nach Mekka sicherer schützen zu können, füttert sein treues Roß nur einmal täglich, aber nur mit Gerste und Gerstenspreu, und würde Häckfel hinzufügen, wenn er die Häckselschneidmaschine kennen würde. Mit Recht sagt Hr. Ammon, die Gerste hat in der Levante nicht mehr Oel als in Europa, aber sie ist glasiger, kleiner wie Korn, und besser zu Graupen als zu Mehl geeignet, auch weniger erhitzend als der Haber. Daraus dürfte nun freilich folgen, daß auch unsern Pferden Gersten- oder Haberbrod, oder wenigstens das geschrotene Getreide gesünder seyn möchte, als die ganzen Körner. Ich vermuthe, daß man dann wenigstens ⅓ des Korns ersparen, und die Fohlen wohlfeiler groß machen könnte, was für Preußen, Hannover, Meklenburg, Holstein und Oldenburg so wichtig ist, die eine so große Pferde- und Fohlenzucht zum Verkauf treiben.

So vortheilhaft übrigens schweren Arbeitspferden die Fütterung von Bohnen, und noch besser geschrotet und zu Brod verbacken, ist: so sehr ist sie andern Pferden ungesund, wenn sie nicht auf sehr kleine Rationen eingeschränkt wird. Nur in der Periode saurer Arbeit der Pferde ist solchen die Fütterung der Bohnen zuträglich.

Alten Pferden dient jedoch nur Brod oder wenigstens geschrottenes Futter, da in ihren Abgängen sich stets viel unverdauete keimfähige Körner finden.

Erfreulich ist Herrn Ammons Erfahrung, daß die veredelten Pferde eine viel längere Lebens- und Arbeits-Dauer besitzen, als die unveredelten, und daß in allen Pferde- Schaf- und Rindviehställen zwar die zu kalte Luft, aber noch mehr die überheiße schweißtreibende Luft dumpfer Ställe vermieden werden muß. Folglich hat es keinen Zweifel, daß die Anlegung eines Treibhausgartens an der Morgen- oder Mittagsseite der Ställe, blos geheizt durch die Ausathmung der Thiere, nicht blos die frühere Gärtnerei und Gewöhnung fremder Pflanzen an unser rauhes Klima fördern, sondern auch die ausgezeichnete Gesundheit der Thiere, so wie die Verschönerung und Vermehrung der Erträge der Landgüter bilden wird. Die Pflanzen sind dann nicht in Gefahr, zu viel Hitze zu erlangen und durch den Rauch beschädigt zu werden.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

138. Die Turnipsfliege (Haltiaca oleracea.)

Man hat lange, heißt es in der allgem. landw. Zeitung, als gewiß angenommen, daß diese Feindin aller Oelsaaten, obgleich sie Flügel hat, sich solcher niemals bediene, und daß sie sich blos durch Springen fortbewege. Sie unterläßt das Fliegen, weil sie in der Oelsaat Nahrung genug findet, und in solcher Zeit sich begattet. Auffallend ist immer, daß sie auf einmal in Menge da ist, um die jungen Pflanzen zu verzehren. Da die Flügel durch eine Scheide geschützt sind, so scheint es, daß sie bestimmt ist, sich in die Erde einzubohren, und wahrscheinlich kommt sie auch aus der Erde hervor. Es liesse sich leicht feststellen, ob sie aus der Luft oder aus der Erde kommen, um von den Oelgewächsen sich zu ernähren, indem man eine Anzahl gläserne Glocken über die Pflanzen stellte und beobachtete, ob sich auch unter den Glocken diese Feindinnen der Oelgewächse fänden. Erlangt man die Gewißheit, daß sie viele Oelgewächse vernichten, so ist nichts besser, als das Land umzupflügen, und von neuem mit Oelsaat zu besäen; fänden sie sich unter den Glocken eben so gut als auf den Pflanzen im Freien, so wüßten wir, daß sie aus der Erde kämen, und entdeckten dann wohl Mittel, die ihre Verheerung etwas verminderten.

In der Grafschaft Suffolk lebt ein alter Pächter, dessen Oelsaaten und Turnips niemals durch die Fliege beschädigt wurden. Er erklärte sich dieses aus dem Reichthum seines wohlbearbeiteten Bodens. Daher schieße der Samen so rüstig in die Höhe, und verbreite rasch einen dem Insekte widrigen Geruch, und wahrscheinlich ist seine Vermuthung richtig, und wir hätten dann wieder einen Wink der Natur, um manchen Feinden einer üppigen Vegetation durch eine steigende Bodenveredlung, die unserm Fleiße und Naturkenntnissen angemessen ist, kühn die Spitze zu bieten.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

139. Gelungene Methode der Vermehrung der Nadelholzer durch Stecklinge.

(Vom Oberförster Hrn. Feuerstock zu Straupitz bei Lübben).

Seit dem Jahre 1825 habe ich, heißt es in der Berliner Gartenzeitung, Versuche gemacht, Nadelhölzer durch Stecklinge zu erziehen. Dieses ist mir mit der Fichte (Pinus Picea) gelungen. Ich gieng dabei auf folgende Weise zu Werke. Im März besagten Jahres schnitt ich von Fichten, die zum Verpflanzen bestimmt waren, Aeste von 18 Zoll Länge, welche die Triebe von 4 Jahren enthielten, ab, steckte sie bis zur Hälfte ihrer Länge mit ihren Nebenzweigen in die Erde. Im Juni ward ich gewahr, daß sie anfiengen zu wachsen. Im folgenden Jahre bildeten sich schon die Wüchse, welche anzeigten, daß es gerade Bäume werden wollten; die sogenannten Wipfel trieben 4 Zoll lang, und in den folgenden Jahren waren die Triebe 6 bis 7 Zoll lang.

Obgleich diese Stecklinge in den Jahren 1830 und 1831 von den Hasen fast gänzlich abgenagt wurden, so daß ich an ihrem Fortkommen verzweifelte, so schoben sie doch im Frühjahre 1831 unter den abgenagten

Aesten junge Triebe hervor, und bildeten sich wieder zu Bäumchen, wovon das größte 3 Fuß 9 Zoll, die übrigen 2 Fuß 4 — 6 Zoll haben, und ich hatte die Freude, alle Stecklinge vom Jahre 1825 — es waren 14 Stück — gedeihen zu sehen.

In den folgenden Jahren habe ich mit jüngern — zwei bis dreijährigen — Trieben dieser Holzart Versuche gemacht, die mir ebenfalls geglückt sind. Sogar Triebe von 6 — 8 Wochen alt hatte ich als Stecklinge benutzt, die sich nun schon zu Bäumen bilden. Diese Seitentriebe hatte ich von ihrem Zweige nicht abgeschnitten, sondern abgerissen, damit die Knospe, die sich im vorigen Jahre gebildet hatte, und aus der sie hervorgegangen waren, so wie auch etwas hartes Holz daran blieb.

Mit jungen Trieben, ungefähr 8 Wochen alt, ohne altes Holz daran zu lassen, habe ich ebenfalls Versuche gemacht, wovon mehrere zu wachsen angefangen haben. Da diese Versuche aber noch zu neu sind, so ist der Erfolg noch abzuwarten.

Alle diese Stecklinge bekamen im ersten Jahre keine Wurzeln, sondern es bildete sich um den Knoten oder Abschnitt eine Harzwulst, aus der im folgenden Jahre die Wurzeln hervorkamen, und sich in den nachfolgenden Jahren weiter ausbildeten. Diese und mehrere Versuche haben mich belehrt, daß ein mit etwas Lehm vermischter Sandboden, und ein — wenigstens in den ersten Jahren — beschatteter Stand dem Gedeihen dieser Stecklinge am zuträglichsten ist. Ein von Natur fetter oder gedüngter Boden bewährte sich durchaus nicht als angemessen; der Wuchs blieb schlecht und kümmerlich, und die meisten Stecklinge vertrockneten. Nach dem Einsetzen der Stecklinge legte ich Gras oder kleine Zweige von Kiefern oder Fichten dicht um dieselben, in verhältnißmäßiger Höhe bis an 4 Zoll, um sie vor dem Austrocknen zu schützen, und habe dadurch das Fortkommen gesichert.

Von den ersten Stecklingen habe ich einige nach 3 Jahren verpflanzt, und kann versichern, daß nicht einer davon eingegangen ist; auch zeigen sie einen freudigern Wuchs, als andere, die aus dem Samen erzogen, und mit Ballen verpflanzt worden.

Diese Methode scheint vorzüglich für Forst-Culturen geeignet zu seyn, indem dadurch Blößen, felsige und Gebirgsgegenden sicherer kultivirt werden können, als solches durch Samen, wo oft Fröste und andere Zufälle ungünstig einwirken, geschehen kann, und es ist wohl zu erwarten, daß bei fortgesetzten Versuchen dieser Art sich noch mehr Vortheile und Vorzüge dieser Culturart gegen die gewöhnliche Aussaat hervorthun werden. Besonders läßt sich ein mehrjähriger Gewinn mit Gewißheit erwarten, wenn die Erfahrung diese Methode in den Forsten auch hinsichtlich des Kostenverhältnisses im Großen als anwendbar bewährt haben wird.

Die Monate, März, August, September, Oktober habe ich zu dieser Culturart vorzüglich günstig gefunden, auch im November und Dezember, wenn die Witterung günstig war und kein Frost einfiel, dergleichen Stecklinge mit gutem Erfolg eingesetzt.

Ob auch andere fremde und einheimische Nadelhölzer sich auf diese Weise vortheilhaft fortpflanzen lassen, darüber habe ich mir vorgenommen, noch sorgfältige Versuche anzustellen, und die Resultate treulich bekannt zu machen.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

140. Uebersicht der im Jahre 1833 in Deutschland erschienenen landwirthschaftlichen Schriften.

(Fortsetzung)

Ziller, G. C., Wahrnehmungen am Rindvieh zur richtigen Beurtheilung seines gesunden und kranken Zustandes für Thierärzte und Oekonomen. gr. 8. Ilmenau, Voigt (7) 5/12.

— — prakt. Beobachtungen und Erfahrungen über die Erkenntniß und Heilung der chronischen Leberfäule des Rind- und Schaafviehes, nebst einem Anhange über die Traberkrankheit der Schafe für Thierärzte, Oekonomen und Landleute. gr. 8. Ilmenau (1 1/2) geh. 1/6.

Archives forestières ou Collection de mémoires sur toutes les parties de la science forestière. 12 Cahiers in 8. avec planches par an 1833 — 1834. Paris, Merklein.

Forst- und Jagdwissenschaft nach allen ihren Theilen, für angehende und ausübende Forstmänner u. Jäger. I. 3. Behlens Physiologie der Holzgewächse. IV. Thl. 3r Bd. 2te Abth. Forstkunde 2r Thl. Mit illum. Kupf. bearbeitet von Dr. Desberger. gr. 8. Gotha, Hennings.

Gartenzeitung allgem., eine Zeitschrift für Gärtnerei und alle damit in Beziehung stehende Wissenschaften, in Verbindung mit den tüchtigsten Gärtnern und Gelehrten des In- und Auslandes, herausg. v. Fr. Otto und A. Dietrich. Mit Kupf. u. Holzschn. gr. 4. 2r Jahrg. 1834. (Erscheint wochentlich). Berlin, Nauk'sche Buchhandlung. 4.

Janosch, St., fünfzigjährige, durchaus erprobte Erfahrungen über die Zucht, Pflege, Wartung, Krankheitsheilung und Benutzung aller Haus- und Nutzthiere. Aus dessen Nachlaß gesammelt, geordnet u.

herausgeg. von Chr. Mayer, geprüften Thierarzt. 1r Thl., enth. Pferdezucht, Pflege und Heilart aller ihrer Krankheiten. 2r Thl., enth. Zucht des Hornviehes, der Schafe, Ziegen und Schweine, Pflege und Heilart ihrer Krankheiten, nebst einem gleich inhaltigen Anhang von Hunden und Katzen. 3r Thl., enth. Zucht des Federviehes, deren Pflege und Heilart ihrer Krankheiten. 4r Thl., enth. Zucht der Bienen und Seidenwürmer. 8. Leipzig, Kummer.

Journal für Land- Forstwissenschaft, herausg. von Dr. Sprengel. Der Jahrg. besteht aus 4 Heften. Braunschweig, Vieweg.

Krause, Dr. L. A., über Runkelrübenzucker-Fabrikation gr. 8., Wien, Beck.

Krebs, F. L., vollst. Beschreibung und Abbildung der sämmtlichen Holzarten, welche im mittleren und nördlichen Deutschland wild wachsen. Für Gutsbesitzer, Forstmänner, Oekonomen und Freunde der Natur. Nach den besten Hilfsmitteln. 25s Hft. Mit 6 Kupfertafeln. (Braunschweig, Vierwig in Comp.)

Linné, Caroli a, Species plantarum exhibentes plantas rite cognitas ad genera relatas cum differentiis specificis, nominibus trivialibus, synonimis selectis, locis natalibus, secundum systema sexuale digestas. Ed. quarta, post Reichardianam quinta. Olim curante C. L. Willdenow. Continuata ad Muscos a Fr. Schwaegrichen. Tom. V. p. 2. Sectio 2 etc. Auch unter dem Titel: Species Muscorum frondosorum editae a Dr. Fr. Schwägrichen, pars II. Berolini. Lipsiae, Nauck in Comm.)

Pabst, H. W., Lehrbuch der Landwirthschaft. 1r Bd., 2te Abthl. gr. 8. Darmstadt, Leske.

Rau, Lehrbuch der polit. Oekonomie. 3r Bd. Die Finanzwissenschaft; auch unter dem Titel: Grundsätze der Finanzwissenschaft (in 2 Abtheilungen) 2te Abth. gr. 8. Heidelberg, Winter.

Anleitung, gründlich-praktische, zur Schnell-Fabrikation des Essigs, aus allen geistig klaren Flüssigkeiten nach den neuesten Erfindungen; oder die Kunst, in 6—12 Stunden den reinsten und besten Essig zu bereiten, durchaus nach prakt. Grundsätzen und Erfahrungen bearbeitet. Nebst einem Anhange, den Abgang in einer Branntweinbrennerei, Liquerfabrik und Bierbräuerei zu einer recht guten Essigwürze zu verwenden rc. 8. Heilbronn, Drechsler (4 1/2).

Annalen, neue, der meklenburgischen Landwirthschafts-Gesellschaft, herausgeg. von Flörke. 19r Jahrg. 8. broch. Rostok, Oeberg u. Comp. 2.

Anthon, E. F., Tabelle über die in Deutschland vorkommenden natürlichen Pflanzenfamilien. Fol. Nürnberg, Schrag (6) 1/2.

Anzeiger, allgemeiner, oder Sammlung gemeinnütziger aus dem Gebiete der Haus- Land- und Forstwissenschaft rc. und unterhaltender Aufsätze. 17r Jahrg. 1833 Januar bis Juni gr. 4., Ulm, Ebner (26) 5/6.

d'Arcet, die vortheilhafteste Benützung der Knochen; Oder Anweisung, aus den Knochen des Schlachtviehes Gallerte zu bereiten und solche zu Suppen für Armenanstalten anzuwenden; ferner aus thierischen Knochen überhaupt Leim und Knochenmehl zu fabrizieren, und letzteres als Dünger zu benutzen. Nebst einem Anhange, enthaltend Anleitung zur besten Benützung aller Theile der todten Thiere. Nach dem Franz. bearb. und mit Zusätzen verm. Mit 3 Tafeln Abbild. 8. Quedlinburg, Baße. 1 1/6.

Behlen, Steph., allgemeine Forst- und Jagdzeitung. Neue Folge 1832 Oktober bis Dezember. 4. Frankf. a. M. Sauerländer. geh. 1 1/6.

Dieselbe für 1833. 16—66 Hft. Daselbst. Der Jahrg. von 12 Heften 4 2/3.

Benedikt, F. A., über Schäfereitaxen; oder Anleitung zu Ermittelung des wahren Werthes einer Schäferei, aus staats- und rechtswissenschaftlichen Grundsätzen; 8. Magdeburg, Heinrichshofen. (5) 1/3.

Blätter, hippologische. Eine Zeitschrift für veredelte Pferdezucht. Herausg. vom Grafen Holmer. 1833. 1s Halbjahr 12 Hefte. gr. 8. Kiel, (Hamburg, Perthes und Besses in Comp.) 3 1/2.

Blätter, kritische, für Forst- und Jagdwissenschaft, in Verbindung mit mehreren Forstmännern und Gelehrten, herausg. vom Oberf. W. Pfeil. VI. Bd. 2s Hft. gr. 8. Leipzig Baumgärtner. br.

Bonafous, Math., über die Kultur des Maulbeerbaumes. Nach der dritten Franz. Orig. Ausgabe, mit Berücksichtigung der neuesten Erfahrungen, bearb. v. H. Meyer. Mit 1 Abbild. 8. Quedlinburg. Baße 1/3.

Bouche, P. F., Naturgeschichte der schädlichen u. nützlichen Garteninsekten, und bewährte Mittel zur Vertilgung der ersteren. 8. Berlin, Nikolai (10) 2/3.

Breunlin, Fr., Anleitung zur vortheilhaften Kultur und Bearbeitung des Flachses, oder ausführlicher Unterricht in dem Anbau des Leins zu Samen und zu Spinnmaterial, Darstellung der zweckmäßigsten Verfahrungsarten beim Rösten, Dörren, Brechen, Schwingen, Hecheln und Aufbewahren des Flachses; beim Spinnen, Weben und Bleichen. gr. 8. Stuttgart, Hallberger.

Brown, R., vermischte botanische Schriften in Verbindung mit einigen Freunden in's Deutsche übersetzt und mit Anmerkungen versehen v. C. G. Nees von Esenbeck. V. Bds. 1te Abtheilung. gr. 8. Nürnberg. Schrag.

Bülow, C. W. v., Grundzüge der Forstwissenschaft, Taschenbuch für Forstverwalter. 12, Berlin, Reimer (11) 5/6.

Bürgermeister, Anton, praktisches, durch vieljährige Erfahrung bewährtes Mittel durch Ausrottung der Egel- und Drehkrankheit, Lungenfäule, Haarwürmer u. s. w. den bisherigen, durch außerordentl. Sterblichkeit so großen Verlust bei Schafheerden auf weniger als Ein Prozent zu vermindern. Mit 2 colorirten Kupfertafeln. gr. 8. Prag, Borrosch und André. (6) geh. 2/3.

Dietrich, F. G., vollst. Lexikon der Gärtnerei und Botanik, oder alphabet. Beschreibung von Bau, Wartung und Nutzen aller in- und ausländischen, ökonomischen, offizinellen und zur Zierde dienenden Gewächsen. 3r Bd., 2te verbess. u. verm. Aufl. gr. 8. Ulm, Ebner. (38 1/2) 4 n.

Dorn, J. F., prakt. Anleitung zum Bierbrauen und Branntweinbrennen und zur Anfertigung der künstlichen Herde. Dritte gänzlich umgearbeitete und vermehrte Aufl. Mit 4 Kupfern. gr. 8. Berlin, Rücker 11/24.

Eckenstein, J., der erfahrne Wetterverkündiger; oder populäre Witterungskunde für das Volk und besonders für das Landwirthschaft treibende Publikum. Auf vieljährige Erfahrungen alter Waidmänner, Landwirthe, Gärtner und Winzer begründet. 8., Ilmenau. Voigt (14) 2/3.

Erfahrungen über leichte, wohlfeile und schärfste Aussonderung der allervollkommensten Getreidkörner, auch Kartoffeln zur Saat und ähnlichen Zwecken. gr. 8. Berlin, Schlesinger. (3) br. 1/3.

Etienne, Saint, Reib- und Sieb-Maschine für Kartoffeln, welche zugleich das Stärkmehl vollkommen ausscheidet, und beträchtliche Ersparung gegen die besten früheren gewährt. Nebst Beschreibung sämmtlicher älterer Reibmaschinen. Mit 1 Steindruck u. vielen Holzschnitten. gr. 8. Nürnberg, Leuchs und Comp. (3) 1/2.

Floß, J. G., die Obstbaumzucht, oder Anweisung zur Erziehung, Veredlung, Pflanzung, Wartung und Pflege der Obstbäume, ingleichen zur mehrfachen Benützung des Obstes. Zunächst zur Belehrung für den Landmann und für Aufseher von Obstbaumschulen in Dörfern. 1s Heft. 8. Breslau, Henze (2) 1/6.

Föllner, J. A., Die Dampfheitzung und ihre Vortheile für die Industrie, Haus- und Landwirthschaft. Oder Anweisung zur Benützung der Wasserdämpfe zum Heizen, Kochen ic. Nebst Beschreib. u. Abbild. aller dazu erforderlichen Apparate. 8. Quedlinburg, Baße.

Frey, J. J., kurze und vollst. Anleitung zum Forstwesen, nebst einem Anhange, enthaltend: die Jagd und Fischerei. Ein Handbuch für Gutsbesitzer, vorzüglich aber zur Belehrung für den Landmann; 2te umgearbeitete und vermehrte Auflage 8. Bern, Dalp. 7/12.

Frey, kurze und vollst. Anleitung zur Landwirthschaft. Ein Handbuch für Gutsbesitzer, vorzüglich aber zur Belehrung für den Landmann; 2te umgearb. u. verm. Aufl. 8. Bern 3/4.

Frey, kurze und vollst. Anleitung zur Obstbaumzucht. Ein Handbuch für Gutsbesitzer, vorzüglich aber zur Belehrung für den Landmann; 2te umgearb. u. verm. Aufl. Mit einer Kupfertafel 8. Bern, 3/8.

Gartenzeitung, allgemeine, eine Zeitschrift für Gärtnerei und alle damit in Beziehung stehende Wissenschaften, in Verbindung mit den tüchtigsten Gärtnern und Gelehrten des In- und Auslandes, herausg. von Fr. Otto und A. Dietrich mit Kupfern u. Holzschnitten gr. 4., 1r Jahrg. 1833. (Erscheint wochentlich) Berlin, Nauk (52). 4.

Gartenzeitung, allgem. deutsche, herausg. von der praktischen Gartenbaugesellschaft in Frauendorf. 11r Jahrg. 1833. 4. Regensburg, Pustet 1 1/2.

Geiger, F. X., die Obstbaumzucht; oder neue und überaus leichte Art, wie man ohne Unkosten, ohne Pelzen und Künsteln die gesundesten und dauerhaftesten Obstbäume erlangen kann. 3s Bdch. 4te verb. Aufl. 8. München, Fleischmann (5) 1/6.

Gugler, J. P., gründliche Anweisung des sichersten, einfachsten und wohlfeilsten Verfahrens beim Bohren von artesischen Brunnen, mit genauer Angabe aller Vorsichtsmaßregeln und Kostenanschläge. Mit Kupf. 2te verm. Aufl. 8. Nürnberg, Campe. 1.

Hammerstein, C. von, über die Kultur und Darstellung der natürlichen und künstlichen Schafweiden und über die vortheilhafteste Anlegung der letzteren. Eine gekrönte Preisschrift mit einem Nachtrage über die Aussaat und Gewinnung des Grassamens. 8. Celle, Schulze (12) 7/8.

Hammerstein, v., über die Verbesserung des Zustandes des Landmannes im Fürstenthum Lünneburg; ein Versuch, allen, die sich für das Wohl des Landmannes in dieser Provinz interessiren und dazu mitwirken können, zur Ansicht, Prüfung und Berücksichtigung vorgelegt. gr. 8. Lüneburg, Herold und Wahlstab. (53/4) 1/3.

Hartig, G. L., Entwurf einer allgemeinen Forst- und Jagdordnung, mit besonderer Rücksicht auf den preussischen Staat. gr. 8. Berlin, Dunker u. Humblot.

Hartig, Gutachten über die Fragen: Welche Holzarten belohnen den Anbau am reichlichsten? und wie verhält sich der Geldertrag des Waldes zu dem des Ackers? gr. 8. Berlin Dunker und Humbolt.

Hausfreund, der preußische allgemeine, für den denkenden Bürger und Landmann. Eine allgemein nütz-

liche, belehrende und unterhaltende Wochenschrift. Redigirt von Ed. Schwarz. 3r Jahrg. 1833. Januar bis Juni 4. mit 6 lithographirten Bildnissen. (wöchentlich eine Nummer 1/2 Bog.) 4. Berlin. Bechthold u. Hartje. 1 3/4.

Irlbeck, Mich., das Wichtigste der dermal. Landwirthschaft, um sie zur höchsten Vollkommenheit zu bringen. Besonders in der jetzigen unglücklichen Zeit ein unentbehrliches Hilfsbuch für Staatsmänner, Landwirthe, Gärtner ꝛc. Nach 28jährigen Beobachtungen und Erfahrungen bearbeitet. 2. Bd. 8. Augsburg bei Collmann.

(Schluß folgt.)

141. Kleesamen = Verkauf.

Von dem Steyerischen Kleesamen wird gegenwärtig hier verkauft bey Sebastian Pichlers sel. Erben der bay. Zentner zu . . . . 30 fl. — kr.
bei Hrn. Simon Spitzweg zu . . . 36 " — "

Münchner Getreid=Schranne am 22. März 1834.

	Schrannen = Stand.					Getreid = Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	285	1851	2136	1937	199	11	—	10	17	9	33	—	3	—	—
Roggen . .	31	614	645	614	31	6	31	6	13	5	50	—	—	—	2
Gerste . . .	183	1846	2029	1943	86	6	25	6	1	5	33	—	—	—	—
Haber . . .	45	1013	1058	997	61	4	17	4	5	3	55	—	—	—	—

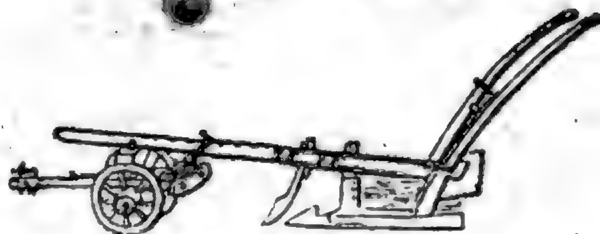
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid=Schrannen in Bayern.

Vom 2. bis 8. März 1834.

Ort.	Tag.	Weizen. fl.	Weizen. kr.	Kern. fl.	Kern. kr.	Roggen. fl.	Roggen. kr	Gerste fl.	Gerste kr	Haber fl.	Haber kr
Aichach	8	8	44	—	—	5	23	4	37	3	28
Amberg . . .	8	7	59	—	—	5	37	4	44	3	4[illegible]
Ansbach . .	5	8	41	8	50	5	55	5	48	3	47
	8	8	20	8	51	5	58	4	43	3	48
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	7	8	36	8	20	6	9	5	30	3	52
Baireuth . . .	8	10	—	—	—	7	48	6	24	4	37
Dinkelsbühl . .	5	9	1	9	1	5	57	5	6	3	32
Erding . . .	6	8	30	—	—	5	24	4	54	3	45
Ingolstadt . . .	8	7	51	—	—	5	42	4	21	3	41
Kempten . . .	5	—	—	12	32	8	48	7	18	4	32
Landsberg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Landshut . . .	7	8	15	—	—	5	7	4	7	3	48
Lauingen . . .	8	7	17	8	27	6	24	5	—	3	35
Memmingen . .	4	—	—	11	8	7	31	6	55	4	10

Ort.	Tag.	Weizen. fl.	Weizen. kr.	Kern. fl.	Kern. kr.	Roggen. fl.	Roggen. kr.	Gerste fl.	Gerste kr.	Haber fl.	Haber kr.
München . . .	8	10	9	—	—	6	18	5	52	4	3
Murnau . . .	8	13	—	—	—	8	15	6	36	4	36
Neuötting . . .	5	9	33	—	—	5	44	4	25	3	5
Nördlingen . .	8	—	—	9	6	6	35	5	9	3	20
Nürnberg . . .	8	8	42	—	—	6	19	5	46	4	14
Passau	4	—	—	—	—	—	—	4	9	4	6
Regensburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rosenheim . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Speyer . . .	4	10	7	—	—	7	42	5	56	5	51
Straubing . .	8	7	39	—	—	5	30	3	44	3	29
Traunstein . .	6	10	24	—	—	6	36	4	4[illegible]	3	48
Vilshofen . . .	5	8	43	—	—	5	57	3	3[illegible]	—	—
Weilheim . . .	6	11	21	11	21	7	14	6	14	4	38
Weissenburg . .	8	7	50	—	—	5	51	4	49	3	35
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 27. den 1. April 1834.



Wochenblatt
des
landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Angelegenheiten des Vereins.

142. An
die verehrlichen Mitglieder des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Zu Folge §. XXXVII. der Satzungen bringt das General-Comité dem Gesammtvereine hiemit

1. Herrn Herrmann Freiherrn v. Dalwitz, kaiserl. russischen Ingenieur-Oberstlieutenant in Sct. Petersburg;

2. Herrn Friedrich Freiherrn von Ellrichshausen, großherzogl. Badischen Kammerherrn, Direktor der dirigirenden Abtheilung des G. B. landwirthschaftlichen Vereins in Carlsruhe;

3. Herrn v. Hartwiß, kaisrl. russischen Oberst und Direktor des botanischen Gartens zu Nikita in der Krimm;

4. Herrn geheimen Rath v. Schulz, Direktor des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues im Herzogthume Braunschweig

als Ehrenmitglieder, dann

5. Herrn J. H. Clauß in Pirna, Mitglied der ökonomischen Gesellschaft zu Dresden, zu Eimbeck in Niedersachsen, des Schafzüchter-Vereins in Böhmen, und der niederschlesischen Gesellschaft für vaterländische Kultur in Breslau;

6. Herrn Otto Linee Erdmann ordentlichen Professor der technischen Chemie an der Universität zu Leipzig;

7. Herrn Dr. Kaufmann, öffentlichen Lehrer der Kameral- und Staats-Wissenschaften 2c. zu Bonn;

Herrn Michael von Kunitsch, kaiserl. königl. emeritirten Professor zu Agram in Kroatien;

9. Herrn Dr. Lachmann I. Secretär des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues im Herzogthume Braunschweig;

10. Herrn August v. Weckherlin, k. Würtembergischen Hof- und Domainen-Rath 2c. in Stuttgart,

als korrespondirende Mitglieder in Vorschlag.

Die verehrlichen Herrn Vereinsmitglieder belieben binnen 30 Tagen ihre Wahlstimmen nach §. 11 u. 12 der Satzungen des Vereins anher gelangen zu lassen, um hienach die Aufnahme verfügen zu können.

München den 20ten März 1834.

Das
General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

143. Ueber die thierische Kohle, ihre Fabrikation, Anwendung und Wiederbelebung. Von Hrn. G. Clémandot, Runkelrübenzuker-Fabrikanten und Mitgliede mehrerer gelehrten Gesellschaften.

Aus dem Journal des connaissances usuelles. Oktober u. November 1833, S. 192.

(Uebersetzt im polytechnischen Journal.)

Die thierische Kohle oder die Knochenkohle spielt eine sehr wichtige Rolle in der Zuckerfabrikation und Raffination. Dieß veranlaßte mich, alles das Wesentliche, was über dieselbe gesagt worden, zu sammeln, und es im Interesse der Runkelrübenzuker-Fabrikation in gegenwärtiger Abhandlung zusammenzustellen. Mein Zwek hiebei ist blos der, den Fabrikanten nüzlich zu werden, und daher beschränke ich mich auch blos auf die Anführung dessen, was zu wissen unumgänglich nothwendig oder nüzlich ist. Technologische Schriften sollen immer so kurz als möglich seyn, und nicht mehr Worte enthalten, als nöthig sind, um sich allgemein verständlich zu machen.

Die Betrachtung und Untersuchung der vegetabilischen Kohle als Entfärbungsmittel ist jener der thierischen Kohle um mehrere Jahre vorausgegangen. Lowitz, ein Chemiker zu Petersburg, zeigte im Jahre 1791 zuerst, daß die vegetabilische Kohle nicht nur die Eigenschaft besizt, thierischen, in Fäulniß gerathenen Körpern den üblen Geruch zu benehmen, sondern daß dieselbe auch auf die Farbe der Flüssigkeiten, die man mit ihr behandelt, einen bedeutenden Einfluß ausübt. Die Angaben Lowitz's zogen bald die Aufmerksamkeit der Chemiker auf sich; man wiederholte seine Versuche, fand deren Resultate bestätigt, erkannte deren Wichtigkeit, und veranlaßte die Gewerbsmänner, dieselben im Großen zu benutzen. Die Erfolge waren bald sichtbar; mehrere Gewerbe, und vorzüglich die Zukerraffination machten in Folge der Anwendung der vegetabilischen Kohle mächtige Fortschritte.

Im Jahre 1810 machte Hr. Figuier, Apotheker zu Montpellier, vergleichsweise Versuche über die entfärbende Eigenschaft der vegetabilischen und thierischen Kohle, aus denen unbestreitbar die größere Wirksamkeit der letzteren hervorgieng. Er machte seine Arbeiten bekannt, und von diesem Augenblicke an verdrängte die thierische Kohle die vegetabilische. Hr. Derosne war der erste, welcher die Anwendung der thierischen Kohle speziell bei der Fabrikation und Raffination des Runkelrübenzuckers in Vorschlag brachte, und der sich durch die Einführung dieser Substanz bei diesem Fabrikationszweige außerordentliche Verdienste erwarb. Die HH. Bussy und Payen gaben in den von der Société de Pharmacie zu Paris gekrönten Preisschriften eine vollkommene Theorie über die Wirkung der thierischen Kohle, auf welche ich später zurückkommen werde. Endlich darf ich die Verdienste des Hrn. Dumont, der die Anwendung der thierischen Kohle nach mehr rationellen Principien regelte, nicht übergehen.

Von der Fabrikation der thierischen Kohle.

Obschon auch die Muskeln, die Sehnen, Häute ꝛc. der Thiere bei der Calcination in verschlossenen Gefäßen gleichfalls eine kohlige Substanz geben, so ist es doch nicht diese Kohle, die man in der Zuckerfabrikation anwendet. Diese Kohle ist nämlich wohl leicht und glänzend schwarz; allein ihre Molecule oder Theilchen besitzen eine solche Aggregation oder Dichtheit, daß sie sich nicht leicht mit den Färbestoffen, auf welche man sie einwirken läßt, verbinden. Die im Handel vorkommende thierische Kohle wird aus den Knochen der Thiere bereitet, wobei man auf folgende Weise verfährt.

Man reinigt die Knochen sorgfältig von allem Fleische, allen daran hängenden faserigen Theilen, und zerschlägt sie in kleine, 1—2 Decimeter lange Stücke. Mit diesen Knochenstücken füllt man gußeiserne Gefäße bis oben voll, worauf man sie dann mit einem Deckel verschließt, gut verkittet, und soviel davon in einen Ofen bringt, als darin Platz haben. Nach diesen Vorbereitungen wird Feuer gegeben. Die in den Knochen enthaltenen, fetten und organischen Substanzen, wie das Mark und die Gallerte, erhitzen sich hiebei bald; einige ihrer Bestandtheile verwandeln sich in Dämpfe und entweichen durch die Risse, welche in dem Beschlage entstehen. Diese Dämpfe entzünden sich schnell, erhöhen dadurch die Hitze, und beschleunigen auf diese Weise die Operation, die gewöhnlich nach 12 bis 15 Stunden beendigt ist. Man erkennt dieß an dem Aufhören der Flamme, wo man die Thüre des Ofens öffnet.

Wenn die Temperatur des Ofens so weit gesunken ist, daß man sie zu ertragen vermag, so nimmt man die Gefäße oder Töpfe heraus, um die verkohlten Knochen auszuleeren. Sollten einige der Knochen zum Theil der Einwirkung des Feuers entgangen seyn, was man leicht an ihrer weißlich-röthlichen Farbe erkennt, so müßte man diese ausscheiden, um sie neuerdings wieder zu calciniren. Manchmal geschieht es wohl auch, daß einige Kohlen ganz weiß gebrannt werden. Dieß ereignet sich, wenn Luft in die Brenngefäße eindringet; denn der Sauerstoff der Luft verbindet sich mit dem Kohlenstoffe und der Knochengallerte, wodurch diese Substanzen in Kohlensäure verwandelt werden und vollkommen verschwinden. Die weißgebrannten Knochen müssen sorgfältig entfernt werden; denn sie sind zur Entfärbung ganz untauglich.

Bei dieser Umwandlung der Knochen in thierische Kohle geht nun Folgendes vor. Die Knochen bestehen

hauptsächlich aus zwei Substanzen, 1) aus einer erdigen salzigen Masse (phosphorsaurem und kohlensaurem Kalke,) der im Feuer beinahe keine Veränderung erleidet, und 2) aus einer organischen thierischen Substanz (Gallerte), welche die erste Substanz umgiebt, und die Knochen in der ihnen eigenen Form erhält. Bei der höheren Temperatur wirken die Bestandtheile der Gallerte auf einander ein, und hierdurch entstehen einerseits flüchtige Stoffe, welche durch die Fugen der Gefässe entweichen und verbrennen, andererseits ein fester Körper, der Kohlenstoff, welcher innig mit den erdigen Substanzen vermengt bleibt; und dieses Gemenge ist es, welches die käufliche thierische Kohle bildet.

Die Fabrikation der thierischen Kohle gewährt, wenn man den Fabrikanten, die sich mit ihr beschäftigen, glauben darf, geringe Vortheile; auch müssen bei ihr alle Produkte, die die Knochen geben, auf das Sorgfältigste benutzt werden. So sucht man jene Knochen, die etwas mehr Fett und Mark enthalten, vor dem Calciniren aus, zerschlägt sie, siedet sie einige Stunden lang mit Wasser aus, und nimmt dann nach dem Erkalten das auf der Oberfläche angesammelte Fett ab. Dieses Fett, welches ziemlich fest ist, eignet sich zu verschiedenen Zwecken; so dient es, wenn es mit Mohn- oder Repsöl halb flüssig gemacht worden, sehr gut zum Einschmieren von Maschinen, Räderwerken, indem es wohlfeiler zu stehen kommt, als das Klauenfett. Eben so läßt sich dieses ausgekochte Fett zur Fabrikation von Seife, Kerzen u. dgl. benutzen.

In der Gegend von Lille, wo man nichts von dem, was als Dünger verwendet werden kann, unbenutzt verloren gehen läßt, verwendet man die Knochenbrühe als Düngmittel, wozu sie sehr gute Dienste leisten soll. Ein Fabrikant thierischer Kohle versicherte mich, daß der Ertrag der Knochenbrühe, welche er verkaufte, die Kosten der Kohlen und deß zur Gewinnung des Fettes nöthigen Arbeitslohnes vollkommen ersetzt, so daß ihm das Fett auf diese Weise nichts kostet, obschon er 5 Proc. davon gewinnt. Das Kilogramm dieses Fettes verkauft er zu 80 Cent., wodurch die Anschaffungskosten der Knochen merklich vermindert werden.

Die Knochen verlieren bei der Calcination oder bei der Umwandlung in thierische Kohle beiläufig 40 Proc. ihres Gewichtes. Am meisten werden die Knochen aus den Küchen geschätzt. Die Röhrenknochen und die compacten Knochen überhaupt, wie z. B. die Schenkel- u. Unterschenkelknochen, gelten mehr als die Kopfknochen und als die Knochen der übrigen Theile, die gewöhnlich mehr oder minder große schwammige Höhlen enthalten, und daher bei der Calcination auch einen großen Gewichtsverlust erleiden.

Alte Knochen, die lange Zeit über der Luft ausgesetzt, oder in der Erde vergraben waren, taugen nicht zur thierischen Kohle, indem sie bereits den größten Theil der in ihnen enthaltenen Gallerte verloren haben. Knochen dieser Art erkennt man sehr leicht an ihrem matten und rauhen Aussehen, so wie an ihrer größern Leichtigkeit. Die Zähne der Thiere endlich geben, da sie nur wenig Gallerte enthalten, gleichfalls keine thierische Kohle; sie sind es, die die weißen matten Theilchen bilden, die man in dem käuflichen Fabricate bemerkt; denn obschon die Fabrikanten die Untauglichkeit der Zähne sehr wohl wissen, so scheuen sie doch die Ausscheidung derselben wegen des Gewichtsverlustes, den sie sonst erleiden würden.

Wir haben schon oben bemerkt, daß man alle fleischigen und faserigen Theile sorgfältig von den Knochen trennen muß, und können den Fabrikanten diese Vorsichtsmaßregel nicht genug empfehlen; vernachläßigt man sie, so erhält man eine thierische Kohle, welche mit einer bedeutenden Menge glänzender, gar nicht entfärbender und vollkommen unnützer Kohlen vermengt ist.

Die thierische Kohle muß, wenn sie gut bereitet ist, eine schwarze, matte, sehr dunkle Farbe haben; hat die Farbe einen Stich in's Röthliche, so ist dies ein Zeichen, daß die Calcination nicht vollkommen genug geschehen. Findet man weiße Punkte in ihr, so rühren dieselben entweder davon her, daß die Zähne nicht ausgesucht worden, oder daß man einige weißgebrannte Knochen unter den übrigen ließ.

Ich hatte mir, um diesem Aufsatze mehr Vollkommenheit zu geben, vorgenommen, auch den Preis anzugeben, auf welchen diese entfärbende Substanz zu stehen kommt; ich erkundigte mich daher zur Ergänzung meines eigenen Wissens in dieser Hinsicht bei mehreren Fabrikanten, muß aber gestehen, daß ich nicht im Stande war, mir die gehörige Aufklärung hierüber zu verschaffen. Bei allen Fabrikanten, bei denen ich anklopfte, fand ich Mund und Thüre verschlossen. Sie behaupten zwar sämmtlich, daß ihre Fabrikation ihnen nur einen geringen Gewinn abwerfe; allein aus der Geheimnißkrämerei, mit der sie alle ihre Operationen umgeben, läßt sich gerade das Gegentheil vermuthen. Ich glaube daher, daß dieß ein Grund mehr seyn dürfte, der die Runkelrübenzucker-Fabrikanten zur eigenen Bereitung ihres Bedarfes an thierischer Kohle bestimmen sollte. Sie werden ganz gewiß ihren Vortheil dabei finden; die Kohle wird ihnen wohlfeiler zu stehen kommen; sie werden die oft nicht unbedeutenden Transportkosten ersparen, und immer von der Güte und Beschaffenheit ihres Fabrikates überzeugt seyn. Die ganze Fabrikation ist zuverläßig nicht so schwierig, als man es allgemein glauben machen möchte; einige wenig kostspielige Versuche werden, ich bin es überzeugt, schnell zur wünschenswerthen Vollkommenheit führen.

Von dem Pulverisiren der gebrannten Knochen.

Die Knochen haben, wenn sie aus den Calcinirgefässen kommen, noch dieselbe Form, die sie vor der Calci-

nation hatten; man muß sie daher, um sich ihrer bedienen zu können, mahlen, oder auf andere Weise zerkleinern. Die Methoden, deren man sich dazu bedient, sind folgende.

Die Knochen haben vor dem Calciniren eine bedeutende Härte, und lassen sich nur schwer zerkleinern; durch die Einwirkung des Feuers werden sie aber sehr brüchig und zerreiblich. Dessen ungeachtet sind ziemlich starke Maschinen nöthig, um die gebrannten Knochen so zu zermalmen, wie man sie zur Zuckerfabrikation braucht. Die geeignetste dieser Maschinen scheint mir eine Art von Mühle, in welcher man einen senkrechten Mühlstein mittelst eines gehörigen Triebwerkes in einem Becken aus Stein umtreibt. Man bringt die gebrannten Knochen unter den Mühlstein, und sammelt von Zeit zu Zeit die auf diese Weise gemahlene Kohle. Die Stücke, welche zu groß bleiben, werden noch ein Mal in die Mühle gebracht; die kleineren Stücke hingegen wirft man auf ein Sieb aus Metalldraht, dessen Maschen der Feinheit der Körner, die man bezweckt, angemessen sind. *) Statt der Siebe kann man auch eine Beutelvorrichtung anbringen, deren Cylinder in seiner Breite mit einem Drahtgewebe von verschiedener Weite ausgestattet ist. Zum Umdrehen dieser Beutelvorrichtung kann man sich, wenn man will, desselben Triebwerkes bedienen, welches den Mühlstein in Bewegung setzt.

Einige Fabrikanten, denen der eben beschriebene Apparat zu kostspielig und zu complicirt vorkommt, wenden eine Mühle an, die in ihrem Baue den gewöhnlichen Kaffeemühlen ähnlich, aber weit stärker ist. Man hat bemerkt, daß die Knochen die Theile, gegen welche sie gerieben werden, bald abnützen; dessenungeachtet sieht man aber diese Art von Mühle in vielen Fabriken, obschon jede Zuckerfabrik ein Triebwerk besitzt, dessen sie sich nach Beendigung der Zuckerfabrikation zum Zerkleinern der Knochen bedienen könnte.

Die thierische Kohle, die ihrem Zweck am besten entspricht, soll ein grobes, dem Schießpulver ähnliches Pulver bilden; es darf weder mit zu feinem Staube, mit zu groben Theilen vermengt seyn.

*) Eine Kohle, die zu fein gemahlen ist, macht bisweilen beim Filtriren Schwierigkeiten, besonders wenn sie in großer Menge unter die Kohlenkörner gemengt ist, und wenn man mit sehr trüben Syrupen zu thun hat. Diesen Unannehmlichkeiten läßt sich jedoch abhelfen, wenn man auf den Boden der Filter eine Kohle bringt, die nur sehr wenig Kohlenstaub enthält, und wenn man die zunächst darauf folgende Kohle nicht eindrückt, sondern locker läßt. A. d. O.

(Fortsetzung folgt.)

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

144. Neue Art, den Gyps als Dünger anzuwenden.

Im landwirthschaftlichen Wochenblatte des Großherzogthums Baden Nr. 18. 1833 wird von zwei Landwirthen folgendes, selbst erprobtes Dungmittel bekannt gemacht:

„Wir unterzeichneten Bürger und Landwirthe halten es für unsere Pflicht, folgendes, selbst erprobtes Dungmittel, das noch in manchen Orten nicht bekannt, und mit wenigen Kosten verbunden ist, zur öffentlichen Kenntniß zu bringen *).

Es besteht nemlich darin:

1) muß der Viehstall, je nach dem Viehstande, alle Tage mit gutem Gyps zweimal bestreut werden. Es sind allenfalls für zwei Stück Vieh drei Mäßlein zu gebrauchen;

2) wenn ausgemistet wird, so muß der Dung auf der Düngerstätte gleichmäßig umhergestreut, und wenn eine Schicht gemacht ist, mit Gyps, und zwar für zwei Stück Vieh zwei Mäßlein darüber gestreut, und damit bei jeder Mistung fortgefahren werden.

Auf einen Wagen Dung verbrauchen wir im Ganzen zwei Sester (?) Gyps.

3) darf der Dung in der Grube nicht so tief in die Brühe gelegt werden; es ist besser, wenn er trockner gehalten, aber alle Tage mit der Jauche übergossen wird, damit er sich nicht zu stark erhitze und verbrenne.

4) Ist es möglich, daß der Dung, sobald er vergohren hat, auf den Acker gebracht werden kann, so streuet man denselben so gleich und so dünn (klar), als man immer kann, aus, und man ist versichert, daß man mit einem Wagen voll dieses Dungmittels wohl so viel Platz zum ergiebigsten Ertrag bringt, als mit zwei Wagen gewöhnlichen Düngers. Hiernach kann mit 25 Wagen von jenem so viel erzielt werden, als mit 50 Wagen der alten Düngerart bezogen wird.

Noch mehr Vortheil verspricht es, wenn man je unter einen Sester Gyps zwei Mäßlein gebrannten, in

*) Wenn doch recht viele Landwirthe den edlen Sinn hätten, ihre Erfahrungen zur öffentlichen Kenntniß zu bringen! Nur wenn gleichsam jeder sich berufen fühlte, seine Erfahrung zum Besten bekannt zu machen, würde und könnte unser Gewerbe schnelle Fortschritte machen. Das noch Unerwiesene würde alsbald in klares Licht kommen.

der Luft zerfallenen Kalk mengt, und die Mischung eben so gebraucht.

Mingoldsheim und Stetten, am 8. Febr. 1833.

Vogt Pfeifer,
Vogt Baumgärtner."

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

145. Nutzen der Weidenschale und der Weidensprossen.

Man wird nicht leicht in Thüringen in ein Dorf kommen, worin man nicht die gemeine Weidenart fände, welche sich am leichtesten dadurch fortpflanzen läßt, daß man die frischen Stangen, wenn sie ausgehauen sind, an die Bäche, Teiche, oder andere feuchte Orte einsetzt.

Ob die Schale dieser gemeinen Weide ein Hopfen-Surrogat seyn könne, soll hier nicht untersucht werden. Es kann seyn, und Viele sind ganz der Meinung; aber es würde doch zu einem Gebräue Bier eine große Menge erfodert werden. Vielmehr theile ich hier eine andere Erfahrung des Herrn Predigers Th. mit. „Ich habe," schrieb er vor einiger Zeit an einen Freund, „die Weidenschale, frisch abgestreift und etwas klein gestoßen, als ein vortreffliches Mittel befunden, dem Rindviehe das rauhe Winterfutter im Frühjahre angenehm und schmackhaft zu machen. Sobald als in dieser Zeit die frisch abgehauenen Weiden auf meinen Hof gefahren und abgeladen werden, ist das Vieh kaum im Stalle zu erhalten, und wird es herausgelassen, so fällt es über die Weiden her, und frißt die Sprossen mit sichtbarer Begierde. Da es oftmals viel Mühe kostet, die abgesetzten Kälber an das Fressen zu gewöhnen, so können sich die Landwirthe keines zweckmäßigeren Mittels zu dieser Absicht bedienen, als junger frischer Weidenschalen oder Sprossen, welche durch ihre Bitterkeit die Geschmacks-Organe reizen und stärken, das Kauen und Schlingen erleichtern und befördern, und zugleich auch die Verdauungswerkzeuge des Thieres stärken. Dieß ist meine vieljährige Erfahrung."

P.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

146. Uebersicht der im Jahre 1833 in Deutschland erschienenen landwirthschaftlichen Schriften.

(Schluß.)

Jüllien, der erfahrene Kellermeister, oder Anweisung, alle Arten von Weinen richtig zu behandeln. Mit Zusätzen vermehrt. 8. Quedlinburg. Basse.

Jüllien, Topographie aller bekannten Weinpflanzungen. Gekrönte Preisschrift. Aus dem Franz. v. L. G. F. gr. 8. Quedlinburg. Baße.

Kapff, E. v., welches sind die Rettungsmittel für den norddeutschen Landwirth in gegenwärtigen Zeiten der Noth? gr. 8. Arnsberg, Ritter (9) geh. 7/8.

Kreyssig, W. A., Hilfsbuch für den kleineren Gutsbesitzer und Landmann zum zweckmäßigen und naturgemäßen Betriebe des Feldbaues und der ganzen Viehzucht, so wie zur Heilung der Krankheiten der Hausthiere, zum Obstbau und zur vortheilhaften Bewirthschaftung kleiner Güter. gr. 8. Königsberg. Bornträger (21) 1 1/2.

Kreyssig, der Kartoffelbau im Großen durch ein die übrigen Wirthschaftsverhältnisse nicht störendes, erleichterndes Verfahren; so wie die Verwendung der Kartoffeln zur Branntweinbrennerei, Viehmastung u. Nutzviehhaltung.

Lampadius, W. A., die Lehre von den mineralischen Düngmitteln mit besonderer Rücksicht auf Hrn. Drs. Sprengel erneuerte Analysen der Pflanzen- und Bodenarten, so wie auch nach eigenen Erfahrungen, besonders für rationelle Landwirthe bearbeitet. gr. 8. Leipzig, Barth (4 5/8) 3/8.

London, J. C., Encyklopädie der Landwirthschaft, enthaltend die Theorie und Praxis der Taxation, Uebertragung, Anlegung, Verbesserung und Bewirthschaftung des Grundeigenthumes, wie auch die Kultur und Benutzung der vegetab. Erzeugnisse der Landwirthschaft, mit Inbegriff der neuesten Entdeckungen und Verbesserungen rc. Aus dem Englischen 7te u. letzte Lief., enthaltend alle in der 2ten Auflage des engl. Originals befindlichen Zusätze, die Literatur und ein vollst. alphab. Register. Mit 280 Holzschnitten. gr. Lex. 8. Weimar, Landes-Ind.-Comptoir.

Meyer, Gottl., die neuesten Erfahrungen und Verbesserungen in d. Anlegung und im Bohren der artesischen Brunnen und Darlegung der großen Vortheile derselben. Nebst Beschreibung und Abbildung aller zum Bohren erforderlichen Werkzeuge und Vorrichtungen. Mit 92 Abbild. 8. Quedlinburg, Baße.

Mittel, ein durch vieljährige Erfahrung erprobtes, wie man Gänse binnen 14 Tagen nicht nur außerordentl. schmackhaft machen, sondern auch so kräftig mästen kann, daß sie drei Kannen Fett oder erstaunlich große Lebern ihrem Besitzer verschaffen. Nebst Belehrung, das im Frühjahre so häufige Sterben der jungen Gänse zu verhüten. Von J. J. in S. 3te verb. Aufl. 8. (Leipzig, Zirges'sche B. in Comm.) 1/12.

Mittheilungen, gemeinnützige, über Wein- Obst- und Gemüsebau, Bienenkunde, Feld- u. Hauswirthschaft, herausg. von Fr. Häßler 1833. gr. 4. Weißensee. Sondershausen (Eupel in Comm.) 26 Num. 1 1/6.

Mohr, Handbuch für Weinpflanzer zur Verbesserung des Weinbaues am Bodensee und in den Rheingegenden: oder gründliche und faßliche Anleitung, wie man ohne alles Künsteln den Weinbau zur großen Vollkommenheit bringen kann, um gesunde gute Weine zu erhalten. 2 Theile 8. mit 7 Steintafeln in kl. F. Freiburg, Herder (18).

Möller, Heinr., prakt. Haus- und Hilfsbuch, die Krankheiten des Rindviehes, der Schafe, Ziegen, Schweine und Hunde zu erkennen, zu verhüten und zu heilen. Nebst Belehrungen über die richtige Zucht, Wartung und Fütterung dieser Thiere. 3te verb. Aufl. 8. Quedlinburg, Baße. 1/2.

Mößler, J. C., Handbuch der Gerichtskunde, enthaltend eine Flora von Deutschland, mit Hinzufügung der wichtigsten ausländischen Kulturpflanzen. 3te Aufl. verb. und durch die neuesten Entdeckungen vermehrt von H. G. L. Reichenbach. 1r Bd. gr. 8. Altona, Hammerich (40)

Neuigkeiten, ökonomische und Verhandlungen. Zeitschrift für alle Zweige der Land- und Hauswirthschaft, des Forst- und Jagdwesens. Herausg. v. C. André. 23r Jahrg. 1te Hälfte oder 45r Band. gr. 4., Prag Calve (49) 3.

Poppe, J. H. M., die Flachs- und Hanf-Verarbeitung im ganzen Umfange gr. 8. mit 8 Steintafeln. Tübingen, Osiander.

Rambohr, K. A., die einträglichste und einfachste Art der Bienenzucht. Durch vergleichende Versuche ermittelt und mit Beispielen belegt. Berlin, Schüppel. (4) geh. 5/12.

Rathgeber, der wohlmeinende, ein Noth- und Hilfsbuch für den Bürger und Landmann, enthaltend eine Auswahl der vorzüglichsten, durchaus bewährt gefundenen, Mittel und Rathschläge aus dem Gebiete der Haus- und Landwirthschaft ic. aus den vorzüglichen Werken gesammelt von C. G. H. Fränkel. 2te Aufl. Oldenburg 1/2.

Reider, v., Lehrbuch der deutschen Landwirthschaft nach eigenem Systeme. gr. 8. Leipzig, Hartmann. (24) 2.

Richter, C. F. W., der landw. Contrakts-Rathgeber und Anweiser zur Belehrung für Oekonomen. 8. (Liegnitz, Kuhlmey in Comm.) (10 1/2) 2/3.

Riesli, Fr., über die Behandlung der Weine zu allen Zeiten und bei allen Umständen. Zum nützlichen Gebrauche für Weinhandlungen, Gastgeber, Eigenthümer von Weinbergen ic. zur Erlernung, wie gesunde, kranke, natürliche und künstliche Weine zu erkennen und nachzuahmen sind. Nebst einem Anh. von dem vollst. Destillat der Liquer-Fabrikation mit und ohne Feuer, der Essigzubereitung und Einmachen der Früchte. 3te verb. Aufl. 8., Leipzig, Michelsen. geh. 1.

Ritter, Carl, die künstlichen Treibereien der Früchte, Gemüse und Blumen zu ungewöhnlicher Jahreszeit. Nach 6jährigen eigenen Erfahrungen und aus dem Englischen nach Nicol mit vielen Bemerkungen vermehrt. Ein Handbuch für Gärtner, Oekonomen und Blumenfreunde. Mit 2 Kupf., 2 Tabellen u. 1 Abb. u. Beschreibung der neuen warmen Wasser-Heitzung v. Prof. Sprenger. 8. Wien, Tendler. br. 12/3.

Schams, Fr., Ungarns Weinbau in seinem ganzen Umfange, oder vollst. Beschreibung sämmtl. Weingebirge des Königr. Ungarn, in statistisch-topographisch-naturhistorischer und ökon. Hinsicht. 2 Bde. gr. 8. Leipzig, Wigard.

Schmalz, Fr., Versuch einer Anleitung zum Bonitiren und Klassifiziren des Bodens. Ein nützliches Handbuch für Landwirthe und Beamte. 8. Leipzig, Fr. Fleischer (15). 1/2.

Schmalz, Anleitung zur Zucht, Pflege und Wartung edler und veredelter Schafe. 2te sehr verm. u. verb. Aufl. 8. Königsberg, Bornträger. (15)

Schrader, F. A., der Thierarzt, als Rathgeber bei allen Krankheiten der Pferde, Rinder, Schafe, Ziegen, Schweine, Hunde, Katzen und des Federviehes. 2r Thl.: Krankheiten der Rinder, Schafe, Ziegen, Hunde, Katzen u. d. Federviehes. 8. Meißen, Gödsche 2 Thlr. 15/6.

Schweitzer, A. G., Anleitung zum Betriebe der Landwirthschaft nach den vier Jahreszeiten geordnet; ein kurzer und deutlicher Leitfaden für solche, welche dieses Gewerbe erst kennen lernen wollen, und für Freunde desselben in andern Ständen. 2r Bd. nebst mehreren Tabellen. gr. 8. Leipzig, Baumgärtner, (28) br. 12/3.

Tennecker, S. v., Jahrbuch für Pferdezucht, Pferdekenntniß, Pferdehandel, die militärische, Campagne-Schul- und Kunstreiterei und die Roßarzneikunst in Deutschland und den angränzenden Ländern auf das J. 1833. 12. Ilmenau Voigt.

Tenneker, S. v., Wissenschaft für Pferdeliebhaber. 2te umgearb. Aufl. Mit 24 Abbild. 4. Leipzig, Franke. (33 1/2) 63/4.

Ueber Schafveredlung und Wollverwendung. 8. Leipzig, Frohberger.

Unger, Franz, die Exantheme der Pflanzen und einige mit diesen verwandte Krankheiten der Gewächse, pathogenetisch und nosographisch dargestellt. Mit 7 Kupfertafeln. gr. 8. Wien, Gerold. (27) Mit schwarz. Kupfern. 2., mit illum. Kupfern 2 1/2 n.

Veltheim, Graf R. v., Abhandlungen über die Pferdezucht Englands, noch einiger europäischer Länder, des Orients u. s. w., in Beziehung auf Deutschland, nebst einer Revision der seit der Mitte des 18ten Jahrhunderts aufgestellten Systeme über Pferdezucht. gr. 8. Braunschweig, Vieweg. (28) 3 1/3.

Verzeichniß von Topfgewächsen, Landpflanzen, Sträuchern und Bäumen, welche zu haben sind bei August Schelhase, Handelsgärtner zu Cassel. gr. 8., Cassel, Luckhardt. 1/4 n.

Vetter, C., der Blumenfreund: oder prakt. Anweisung zum Anbau 100 auserlesener Sommer- u. dauernder Gewächse, ihrer Vermehrungsweise, Krankheiten und deren Heilmittel ꝛc. Ein Hilfsbuch für Blumenliebhaber, 2te verb. Aufl. mit illum. Titelk. gr. 8. Würzburg, Ellinger 1.

Vorschriften, 117, den größten Nutzen aus den Kartoffeln zu ziehen, für Bäcker, Bierbrauer, Bleicher, Branntweinbrenner, Buchbinder, Conditoren, Färber ꝛc. mit 15 Holzschnitten. gr. 8. Nürnberg, Leuchs u. Comp. (10) 2/3.

Wagenfeld, L., Kreis- und Thierarzt. Die Lungenseuche des Rindviehes. Mit 3 sauber colorirten Abbild. gr. 4. Danzig, Gerhard, 1 1/2.

Waldinger, Hyron., spezielle Pathologie und Therapie, oder Anleitung, die einzelnen Krankheiten der nutzbarsten Haus-Saugthiere zu erkennen und zu heilen. 3te Aufl. mit Bemerkungen und Zusätzen von Mich. v. Erdelyi. 2 Bde. gr. 8. Wien, Gerold (23) 1.

Waldinger, Wahrnehmungen an Pferden, um ihren Zustand beurtheilen zu können. 4te Aufl. 12. Wien, Mayer u. Comp.

Waldinger, Krankheiten des Rindviehes, für Oekonomen und Thierärzte. 3te Aufl. 12. Wien, Mayer und Comp.

Weidenkeller, J. J., Vorträge über die Wart, Pflege Behandlung und Benutzung des Pferdes. Zum Selbst-Unterricht und zur Belehrung. 1r Bd., neue verb. Aufl. gr. 8. Dinkelsbühl, Walthe. (Leipzig, Central-Compt. in Comm.)

Wittmann-Denglacz, A. Ritter v., Landwirthschaftliche Hefte. qu. gr. 8. (Wien, Beck in Comm. 1/2.

Wochenblatt, landw. für das Großherzogthum Baden, herausg. von der Centralstelle des landw. Vereins. 1r Jahrg. 1832. 52 Nrn. mit Abbild. 4. Karlsruhe Braun 1 1/2.

Zeitschrift, deutsche, für die gesammte Thierheilkunde. In Verbindung mit mehrern der vorzüglichsten Thierärzte Deutschlands herausg. von J. F. Busch. 3n Bds. 1s, 2s u. 3s Hft. gr. 8. Cassel, Krieger. Jedes Heft (27) 1/2 n.

Zeitschrift für die landwirthschaftlichen Vereine des Großherzogthums Hessen. Herausg. v. H. W. Pabst. Jahrg. 1832 Oktobr. bis Decbr. Jahrg. 1833. Jan. bis April. gr. 8. Darmstadt, Leske.

Zeitschrift, allgem. österreichische, für den Landwirth, Forstmann u. Gärtner. V. Jahrg. 1833. Herausg. v. C. C. Mayer u. J. C. Elsner. 12 Hefte mit Kupfertafeln. gr. 4. (Wien, Gerold in Comm.) 18.

Zeitschrift, allgem. landwirthschaftliche auf 1833. Herausg. v. F. A. Rüder, 31r Jahrg. 1s Hft. 4. Halle Schwetschke u. Sohn.

Zeitung, landwirthschaftliche für Churhessen 11r Jahrg. 1833. 4 Quartalhefte mit Kupfern u. Karten. gr. 8. Cassel, Luckhardt. 1 5/8 n.

Zeitung, ökonom. allgem., herausg. unter Mitwirkung prakt. Landwirthe, von Ed. Zimmermann. Naumburg. Zimmermann. Jährl. (156 Nr. 3).

Zeitung, für Pferdeliebhaber, herausg. v. H. v. Wachenhusen. 8r Jahrg. mit Steindr. gr. 4., Altona, Aue. 52 Nrn. a (1) 3 1/8 n.

Zeitung, schweitzerische, für Landwirthschaft und Gewerbe. Herausg. in Verbind. mit den Mitgliedern der landw. Gesellschaft von Joh. Rud. Steinmüller. 3r Jahrg. 1833. 1s Halbj. St. Gallen, Huber u. Comp., wochentl. (1/2) 5/6.

Zimmermann, A. F., Geheimniß der vollständigen Entsäuerung und Wiederherstellung sauer gewordener Biere, nach einer neuen und zuverläßigen Methode. (Landsberg, Ende in Comm.) versiegelt 1.

Leprieur et Perrattet, Flore de Sénégambie, ou descriptions, histoire et propriétés des plantes, qui croissent dans les diverses contrées de la Sénégambie, decrites par Guillemin. Livr. VI. et VII. gr. 4. flg. Strasbourg. Treuttel et Würtz.

Brücken, J. von der, Ansichten über die Bewaldung der Steppen des europäischen Rußlands, mit allgemeiner Beziehung auf eine rationelle Begründung des Staatswaldwesens, mit Kupfern und Plänen 4. Braunschweig, Vieweg.

Dietrich, F. G., vollständiges Lexikon der Gärtnerei und Botanik, oder alphabetische Beschreibung vom Bau, Wartung und Nutzen aller in- und ausländischen, ökonomischen, offiziellen und zur Zierde dienenden Gewächse. Neue Nachträge. 3r Bd. gr. 8. Ulm, Ebner.

Forst- und Jagdwissenschaft, nach allen ihren Theilen für angehende und ausübende Forstmänner u. Jäger. I. 3. Behlens Physiologie der Holzgewächse. IV. Thl. 3r Bd. 2te Abth. Forstkerfkunde 2r Thl. mit illum. Kupf. v. Dr. Desberger gr. 8. Gotha, Hennings.

Meigen, J. W. kurzgefaßte Beschreibung der in Deutschland wild wachsenden und im Freyen angebaut werdenden Pflanzen. Mit Steintafeln, welche die Gattungskennzeichen darstellen. 3 Bde. gr. 8. Aachen. Rossel (*100) und 120 Steintaf. Druckpapier 9 und Velinp. 12.

Pabst, J. W., Lehrbuch der Landwirthschaft 1r Bd. 2te Abth. gr. 8. Darmstadt, Leske.

Sachse, der verständige Bienenvater, Weißensee (Sondershausen, Eupel in Comm.)

Münchner Getreid-Schranne am 29. März 1834.

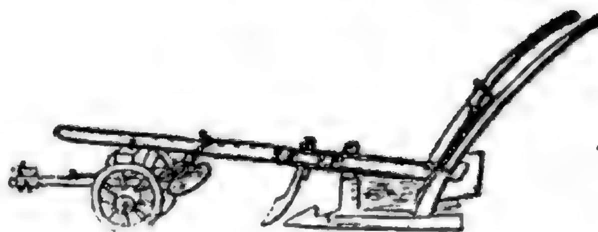
	Schrannen-Stand. Voriger Rest. Schäffel	Neue Zufuhr. Schäffel	Ganzer Stand. Schäffel	Verkauft. Schäffel	Rest. Schäffel	Getreid-Preise. Höchster. fl.	kr.	Mittlerer. fl.	kr.	Geringster. fl.	kr.	Gestiegen. fl.	kr.	Gefallen. fl.	kr.
Weitzen . .	199	1407	1006	1350	250	11	5	10	28	9	43	—	11	—	—
Roggen . .	31	454	485	440	45	6	43	6	27	6	3	—	14	—	—
Gerste . . .	86	1384	1470	1263	207	6	38	6	15	5	59	—	14	—	—
Haber . . .	61	677	738	654	84	4	16	4	—	3	48	—	—	—	5

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 9. bis 15. März 1834.

Ort.	Tag.	Weizen. fl.	kr.	Kern. fl.	kr.	Roggen. fl.	kr.	Gerste fl.	kr.	Haber fl.	kr.
Aichach	15	9	15	—	—	5	37	4	47	3	32
Amberg . . .	15	7	44	—	—	5	30	4	54	3	42
Ansbach . .	12	8	2	8	28	5	59	5	33	3	39
	15	8	20	8	18	6	3	6	6	3	40
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	14	9	—	8	52	6	1	5	24	3	32
Baireuth . . .	15	9	43	—	—	7	42	5	45	4	30
Dinkelsbühl . .	12	9	4	9	4	6	9	5	4	3	45
Erding . . .	19	8	24	—	—	5	12	5	—	3	48
Ingolstadt . . .	15	8	—	—	—	5	38	3	58	3	42
Kempten . . .	12	—	—	12	3	8	41	6	44	4	36
Landsberg . . .	15	—	—	9	41	6	16	6	8	4	—
Landshut . . .	14	7	52	—	—	4	52	4	—	3	48
Lauingen . . .	15	8	31	8	51	6	7	5	10	3	33
Memmingen . .	11	—	—	10	51	7	1	6	33	4	17
München . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Murnau . . .	15	—	—	13	—	8	15	6	36	4	30
Neuötting . . .	12	9	17	—	—	5	48	4	15	3	3
Nördlingen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Nürnberg . . .	15	8	30	—	—	6	23	5	32	4	13
Passau	11	9	30	—	—	—	—	4	12	—	—
Regensburg . .	15	8	23	—	—	5	29	4	23	3	4[illegible]
Rosenheim . .	13	10	38	—	—	6	44	5	22	3	34
Speyer . . .	11	10	16	—	—	7	33	5	37	5	37
Straubing . .	15	7	27	—	—	5	15	3	50	3	30
Traunstein . .	13	10	—	—	—	6	24	4	48	3	30
Vilshofen . . .	12	8	21	—	—	5	49	3	30	—	—
Weilheim . . .	13	11	12	11	12	7	20	5	52	4	45
Weißenburg . .	15	7	35	—	—	5	39	4	32	3	45
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 28. den 8. April 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Ueber die falsch ausgestellten Zeugnisse für Dienstbothen, so andern, besonders auf dem Lande. — Ueber die thierische Kohle, ihre Fabrikation, Anwendung und Wiederbelebung. (Fortsetzung.) — Landwirthschaftliche Literatur.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

147. Ueber die falsch ausgestellten Zeugnisse für Dienstbothen, so andern, besonders auf dem Lande.

Der Minister des Innern, Herr Fürst von Wallerstein hat am 28. März 1834 einen hochwichtigen Gesetzentwurf d. d. 12. März 1834 in obigem Betreffe an die Stände der Abgeordneten in Bayern gebracht. Sehr wahr ist dabei gesagt, „die Sorglosigkeit in dieser Materie der Ausstellung der Privatzeugnisse habe einen unbeschreiblichen Grad erreicht rc. Rücksichtlich der Dienstbothen seyen Treue, Redlichkeit und gute Aufführung zum Sprachgebrauche erwachsen, und wurden von gewissenhaften Personen da angewandt, wo gerade Untreue und Unsittlichkeit Grund der Entlassung waren."

Der Antrag gieng dahin, für derlei falsch ausgestellte Privatzeugnisse eine Strafe von 5 bis 75 fl. festzusetzen, und durch die Polizeibehörde nach der für Polizeivergehen vorgeschriebenen Prozeßform aussprechen und vollziehen zu lassen.

Unterdessen, so weise die Absicht bei diesem Gesetz-Entwurf erscheint, so möchte doch dabei sogleich in die Augen springen, daß er zu allgemein gefaßt, mit den nöthigen Bezeichnungen nicht ausgerüstet ist und der Willkühr der Polizeibehörden gleichsam alles dabei anheimfällt. Es möchte daher auch hier der Vorwurf in Anwendung kommen, den man dem neuen Strafgesetzbuche, respective dem bei der Ständeversammlung 1828 vorgelegten sogenannten revidirten Entwurfe des Strafgesetzbuches d. d. München 1827 bisher machte. In der Schrift „über Feldpolizei als die Grundfeste der Landwirthschaft von Staatsrath von Hazzi, München 1831 bei Lindauer" heißt es darüber:

„Die allgemeinen Vorwürfe sind, daß diesem Entwurfe schon die Wesenheit eines Gesetzbuches fehle, indem er weder die überall vorkommenden Fälle genau bezeichnet, noch scharf genug die Unterscheidungslinie zieht, damit nichts der richterlichen Gewalt übrig bleibe als die Anwendung des bestimmten Gesetzes. Denn nie darf dem Richter was anders anheimfallen, als die pünktliche Anwendung des klar vorliegenden Gesetzes. Ueberläßt man ihm mehr, dann ist er der Gesetzgeber und nicht der Richter, er tritt sohin ganz aus seiner Sphäre. Alles ist dann Willkühr und führt zur vollen Anarchie."

Unter einer solchen Willkühr bleiben dann die Gesetze nur auf dem Papiere, wie wir so viele besitzen, und gleichen todtgebornen Kindern. Daß das größte und

dringendste Bedürfniß eines solchen den ganzen Gegenstand umfassenden Gesetzes wirklich besteht, darüber giebt es nur eine Stimme. Nicht allein die Landwirthschaft und Gewerbe, sondern die ganze Moralität schreit und jammert seit Jahren um solch' ein Gesetz; denn wie es gegenwärtig mit solchen Attesten zugeht, und wie viele Land- und Hauswirthe täglich dabei betrogen und in Schaden gesetzt werden, endlich wie eben dadurch die Zügellosigkeit des Dienstpersonals befördert wird, übersteigt allen Glauben. Schreiber dieses könnte selbst Beschädigungen auf diese Weise seit Jahren, von mehreren hundert Gulden aufzählen. Vielleicht möchte es selbst keinen Hausvater geben, der nicht ähnliche Klagen über Betrügereien, Vernachläßigungen und Benachtheilungen vorbringen könnte. Besonders ist der Bauer bei der Landwirthschaft in Ansehung seiner Dienstbothen ein wahrer Martyrer.

„Man könnte wohl dagegen einwenden, heißt es in obiger Schrift S. 31, daß ja der Bauer den Haus- u. Familienvater vorstellt, und sich Ordnung und Gehorsam verschaffen soll, und dagegen bei den Gerichten Klage führen kann. Ganz richtig ist dieses gesagt, aber in der Wirklichkeit wenig ausführbar. Wer da strenge auf Zucht und Ordnung halten will, dem laufen bald alle Dienstbothen davon; geht er dann klagend zu Gericht, so wird er dort meistens ausgelacht, oder grob genug angefahren, und von den Schreibern, denen meistens diese Geschäfte zu behandeln überlassen sind, größtentheils den jungen Dienstbothen mehr geglaubt, als dem alten Bauer. Für eine zweite Klage hat er nun schon allen Muth verloren, besonders auch weil er die Erfahrung machte, wie viele Zeit, oft 1 — 2 — 3 Tage darauf giengen, um bei dem oft mehrere Stunden entfernten Landgerichte nur vorzukommen und seine Klage anbringen zu können. Ist er aber wirklich so glücklich, daß auf eine derlei Klage bei dem Gerichte ernstlich verfahren wird, dann ist er auch nicht besser daran. Man setzt den ungehorsamen oder untreuen und liederlichen Dienstbothen auf einige Tage in den Arrest. Darüber kümmert sich ein solcher Mensch wenig, ja er ist froh über diese Strafe, weil er diesen Arrest als angenehme Ruhetage für sich zählt, und durch die Gutmüthigkeit der Gerichtsdiener nebenbei immer gut zechen kann. Der Bauer hat nun wieder dabei nichts gewonnen, sondern nur doppelt verloren. Daher kömmt es, daß sich der Bauer in dieser Beziehung alles gefallen lassen muß, ja oft schon beim Dingen eines Dienstbothen in Ansehung der Unzucht und der Kinder ꝛc. schändliche Kontracte einzugehen hat."

Aber warum geschieht denn doch, und zwar täglich und beinahe allgemein, daß die Hausväter ihren so schlechten Dienstbothen gute Atteste ausstellen, oder solche in das Dienst- oder Wanderbüchel einschreiben? Antw. Darum: weil sie nur immer froh seyn müssen, auf gute Art von ihnen loszukommen, da sie Streitigkeiten bei dem Landgerichte fürchten oder gar in Sorgen sind, daß ihnen derlei böse Leute das Haus über den Kopf anzünden, oder sonst neuen großen Schaden zufügen, wie auch schon häufig geschehen ist.

Daher schreiben sie meistens in die Bücheln so im Allgemeinen etwas dahin von **gut** und **treu** — und nie die Wahrheit. Aus dieser Ursache betrügt mit diesen Einschreibungen und Zeugnissen immer einer den andern; jeder Hauswirth kömmt so in immer größern Schaden, und die Dienstbothen werden so natürlich immer zügelloser, immer boshafter und schlechter. Dieses wirkt auf Landwirthschaft und Gewerbe einleuchtend auf die nachtheiligste Weise zurück, und ist wie ein wahres Krebsübel zu betrachten, das der ganzen Staatsgesellschaft volles Verderben droht, wenn es nicht bald von der Wurzel ausgeschnitten wird. Aber, wie schon oben bemerkt: damit, daß man den Polizeistellen Strafen von 5 — 75 fl. hierüber überläßt, ist noch nichts gethan. Solch' ein Gesetz, wie man sagt, hat noch nicht Hände und Füße, und kann nicht in das wirkliche Leben übergehen. Es müssen die verschiedenen Verpflichtungen mit den nöthigen Vorschriften auseinandergesetzt, und die einzelnen Straffälle umfassend aufgezählt, endlich auch bei allen — die Strafen genau bestimmt seyn. In keinem Werke nun möchte dieser Gegenstand in Ansehung der landwirthschaftlichen Dienstbothen ausführlicher behandelt seyn, als in dem erwähnten des Herrn Staatsraths v. **Hazzi**; und auf keine Vorschläge möchte sicherer zu bauen seyn, als auf diese, da sie von einem Manne kommen, der aus einer etlich dreißigjährigen Erfahrung spricht, und als Geschäftsmann und zugleich als Landwirth, wie bekannt, durchaus für sachkundig zu halten ist.

Es sind dabei die 3fachen Verpflichtungen ausgeschieden, welche sowohl den Dienstbothen als den Hauswirth (Dienstherrn) dann den Gemeindevorsteher treffen. Endlich findet man dabei auch alle vorkommende Straffälle und die vorgeschlagenen Strafbestimmungen; dann was noch das allernothwendigste und allerwichtigste ist, daß die Formen der Zeugnisse genau angegeben, und wie die Rubriken derselben auszufüllen sind, damit man überall sogleich klar sieht, und der Schuldige ohne weiters zur Strafe gezogen werden kann. Das ganze lautet auf folgende Weise.

„Achtes Kapitel: die Arbeit für die Landwirthschaft.

(Hieher gehören die Dienstbothen und Taglöhner.)

Art. 152. Wer einen Dienstbothen in seine Dienste nimmt, welcher von seiner vorigen Herrschaft kein ordentliches Zeugniß oder förmlich unterschriebenes Dienst- oder Wanderbüchel besitzt, oder falls derselbe Dienstboth das erstemal in den Dienst tritt, und nicht ein von der Polizeibehörde unterzeichnetes Dienstbüchel übergiebt, wo zugleich bei Kindern, minderjährigen oder

verheiratheten Weibern die Einwilligung der Aeltern, Vormünder und Ehemänner bemerkt seyn muß:

Strafe: 12 Tagarbeiten oder 6 fl. *)

Art. 153. Wer von der Aufnahme eines Dienstbothen nicht inner 8 Tagen bei dem Gemeindevorsteher die Anzeige macht, diese Anzeige nicht in dem Dienstbothenbüchel von selbem unterschreiben läßt, und dieses Büchel nicht bis zum Austritt der Dienstbothen bei sich bewahrt:

Strafe: 12 Tagarb. oder 6 fl.

Art. 154. Wer bei obiger Anzeige in Gegenwart des Gemeindevorstehers und Dienstbothen nicht zugleich den geschlossenen Dienstvertrag angiebt, damit dieser in das allgemeine Dienstbothenverzeichniß und Protokoll von dem Gemeindevorsteher eingetragen werden kann. In diesem Dienstvertrag muß ausgedrückt seyn

a) die Eigenschaft des Dienstes,
b) Dauer der Dingung,
c) Lohn,
d) Emolumente und
e) Kost.

Unanständige, den guten Sitten widerstreitende Bedingungen dürfen durchaus nicht aufgenommen werden. Der Vorsteher der Gemeinde hat zugleich bei dem Eintrag des Dienstvertrages zu beobachten, daß der Dienstboth seiner Dienstherrschaft das Handgelübde nach der von dem Vorsteher vorgetragenen Formel abzulegen hat, daß der Dienstboth seiner Herrschaft hiemit gelobt, ehrerbietiges Betragen gegen selbe und seine Angehörigen, Treue und Ehrlichkeit, Gehorsam, Fleiß, Sorgfalt und Aufmerksamkeit, Ordnung, Reinlichkeit, Verschwiegenheit, so wie auch ausser dem Dienste das Beste der Herrschaft zu befördern, Schaden und Nachtheil abzuwenden, und, wenn Beides droht, derselben Anzeige davon zu machen. Daß dieses von dem Vorsteher geschehen, muß auch bei dem Eintrag des Dienstvertrages ausdrücklich im Protokoll bemerkt seyn.

Strafe: 12 Tagarb. oder 6 fl.

Art. 155. Wer die Anzeige des Austritts eines Dienstbothen bei dem Gemeindevorsteher inner 3 Tagen unterläßt:

Strafe: 12 Tagarb. oder 6 fl.

Art. 156. In dem Dienstbothenbüchel müssen schon von der Polizeibehörde die Eigenschaften des Alters, Geschlecht, Geburtsort, Gewerb der Aeltern, Religion, ledig oder verheirathet, nebst Signalement und Paginirung des Büchels, ausgedrückt seyn, dann auf jeder Seite folgende Rubriken:

*) Warum die Tagarbeit zum Maßstabe dient, darüber ist die Schrift selbst nachzulesen. A. d. R.

1) Brauchbarkeit und Geschicklichkeit in seiner gegenwärtigen Diensteigenschaft, als z. B. Oberknecht,
2) Kenntniß des Lesens und Schreibens,
3) Fleiß in seinen Dienstesverrichtungen,
4) Gehorsam,
5) Sittlichkeit,
6) Redlichkeit,
7) Treue.

Wer also unterläßt, alle diese Rubriken wenigstens mit Ja oder Nein bestimmt oder den zweifelhaften Fall mit — auszufüllen, und so dem Gemeinde-Vorsteher, zu seiner Unterzeichnung und Eintrag in das Dienstbothenverzeichniß, dann Zustellung an den treffenden Dienstbothen inner 3 Tagen einzuhändigen:

Strafe: 24 Tagarb. oder 12 fl.

Art. 157. Wer eine von derlei Rubriken, wie sich in der Folge zeigt, falsch ausgefüllt hat:

Strafe: n. Sch. E. 24 Tagarb. oder 12 fl.

Art. 158. Der Dienstboth, welcher ein oder mehrere Blätter aus dem Dienstbüchel reißt, oder unleserlich macht:

Strafe: 24 Tagarb. oder 12 fl.

Sollte er sich gar eine Verfälschung dabei erkühnen, so tritt die Strafe über schwere Uebertretungen nach dem Strafgesetzbuche ein.

Art. 159. Der Dienstboth, welcher ausgetreten ist, und länger als 3 Wochen in einer Herberge wohnt:

Strafe: 6 Tagarb. oder 3 fl.

Nebenbei ist er dann von Amtswegen auszuschaffen.

Art. 160. Wer einem ausgetretenen Dienstbothen länger als 3 Wochen eine Herberge giebt:

Strafe: 6 Tagarb. oder 3 fl.

Art. 161. Der sogenannte Miethpfennig, Haftelgeld oder Darangeld ist das Zeichen des geschlossenen Dienstvertrages. Wenn aber ein Dienstboth selben bereits angenommen hat, und ihn wieder zurückgeben und in den Dienst nicht einstehen will:

Strafe: 12 Tagarb. oder 6 fl.

Nebenbei ist er von Amtswegen in den Dienst zu schaffen.

Art. 162. Der Dienstherr, der ein solches Darangeld einmal gegeben, und doch den Dienstbothen in den Dienst nicht nehmen will:

Strafe: 12 Tagarb. oder 6 fl.

Nebenbei ist der Dienstbothe von Amtswegen einzuschaffen; außer es haben sich Dienstherr und Dienstboth zur Aufhebung dieses Dienstvertrags von selbst verstanden. Eine sogenannte Reuzeit von 3 — 14 Tagen nach angenommenem Haftgeld oder bereits angetretenem

Dienste ist weder für den Dienstbothen noch für den Dienstherrn zuläßig.

Art. 163. Der Dienstboth, der als Haftelgeld für den Dienstvertrag eines Jahres mehr annimmt als einen Gulden, und bei dem Monats- oder 4tel Jahrs-Vertrag 24 kr., welches Haftelgeld aber von dem Lohne nicht abgezogen werden darf.

Strafe 12 Tagarb. oder 6 fl.

Es versteht sich zugleich, daß bei stillschweigender Fortsetzung des Dienstvertrags nach einem Jahr, Vierteljahr oder Monat, nur das bemerkte Haftelgeld wieder jedesmal eintritt.

Art. 164. Ein Dienstherr, welcher mehr giebt als das ebenbemerkte Haftelgeld:

Strafe: 24 Tagarb. oder 12 fl.

Art. 165. Der Dienstboth, welcher von mehreren Herren ein derlei Haftelgeld annimmt.

Strafe: 12 Tagarb. oder 6 fl.

Es gilt zugleich nur das zuerst genommene Haftelgeld, und die übrigen müssen zurückerstattet werden.

Art. 166. Der Dienstherr, welcher durch Geld oder andere Versprechungen einen Dienstbothen von seinem geschlossenen Dienstvertrag abwendig macht, und an sich zu locken sucht.

Strafe 24 Tagarb. oder 12 fl.

Art. 167. Bei der Landwirthschaft wird der Dienst-Vertrag in der Regel als auf 1 Jahr geschlossen gehalten, und zwar von Lichtmeß an bis wieder Lichtmeß oder Michaeli bis wieder Michaeli; außer es liegt ein besonderer Vertrag vor, daß selber nur Monatweis oder Zielweis, als Lichtmeß, Georgi, Jakobi und Michaeli gilt. Wenn also der Dienstboth oder Dienstherr diese Zeitdauer nicht genau einhält,

Strafe: n. Sch. E. 24 Tagarb. oder 12 fl.

Nebenbei ist der Dienstboth von Amtswegen in dem Dienste festzuhalten. Als Ausnahme gilt nur, wenn der Dienstboth durch Krankheit, worunter bei dem weiblichen Geschlechte auch Schwangerschaft gerechnet wird, oder sonst für seine Dienstleistung untauglich gemacht wird, oder wenn er ganz unbrauchbar sich erprobt, oder in eine Criminal-special-Untersuchung geräth, oder wenn ihm eine Heirath zusteht, oder wenn er von den Aeltern aus dringender Nothwendigkeit zu Hause begehrt wird. In den zwei letzten Fällen muß er aber ein taugliches Subjekt stellen. In den übrigen Fällen ist das Haftgeld zurückzugeben, und zugleich ausser dem Krankheitsfalle dem Dienstherrn Entschädigung zu leisten. Kömmt der Dienstherr selbst in solche Verhältnisse, daß er den Dienstbothen nicht mehr brauchen kann, z. B. durch Verarmung, Verlust oder Verkauf des Guts ꝛc., so hebt sich wohl der Dienstvertrag des Dienstbothen auf, jedoch ist ihm Entschädigung zu leisten.

Art. 168. Der Dienstboth, welcher nicht am 2ten Tag des Ziels Abends 6 Uhr in seinen angenommenen Dienst tritt (einsteht) ausser es läßt dieses eine weite Herreise nicht zu:

Strafe: 6 Tagarb. oder 3 fl.

Art. 169. Der Dienstboth, der früher den Dienst verläßt, als den 2ten Tag des Ziels Vormittags, und nicht zugleich dem Dienstherrn alle ihm anvertrauten Geräthe und Sachen im besten Zustande und voller Reinlichkeit vorweiset und übergiebt:

Strafe: 6 Tagarb. oder 3 fl.

Art. 170. Der Dienstboth oder Dienstherr, wenn er eine spätere Dienstaufkündung geltend machen will, als bei dem Jahresdienste 6 Wochen vor dem Ausgange, bei 4tel Jahrverträgen 4 Wochen, und bei Monatsverträgen 14 Tage vorher:

Strafe: 6 Tagarb. oder 3 fl.

Nebenbei bleibt die Aufkündung wirkungslos.

Art. 171. Wenn der Dienstboth oder Dienstherr diese Aufkündung nicht bei dem Gemeindevorsteher 3 Tage nachher anzeigt, damit selbe in dem Dienstbothen-Protokoll vorgemerkt wird.

Strafe: 6 Tagarb. oder 3 fl.

Nebenbei bleibt dann die Aufkündung wirkungslos.

Art. 172. Der Dienstboth, welcher:

a) nicht jeden Tag die ihm zugewiesenen Arbeiten zur gehörigen Zeit verrichtet, z. B. Fütterung des Viehes, Kochen ꝛc.

b) welcher an Feiertagen nicht Morgens, Mittags u. Abends zu seinen Verrichtungen zur rechten Zeit zu Hause ist, wobei nie entschuldigt, wenn der Dienstboth sich während seines Ausbleibens von einem Andern vertreten läßt;

c) der gar ein oder zwei Tage vom Hause wegbleibt, oder davon läuft, wo er nebenbei von Amtswegen eingeholt und in den Dienst wieder geschafft werden muß;

d) der Nachtszeit sich vom Hause entfernt;

e) der einen Fremden in's Haus, Scheunen oder Stallungen läßt;

f) der bei der erhaltenen Erlaubniß zum Tanzgehen über die Zeit, als im Sommer über 9 und im Winter über 8 Uhr ausbleibt;

g) der durch Nachläßigkeit oder Unverstand in den Dienstverhältnissen und Arbeiten dem Dienstherrn Schaden zufügt;

h) der nicht früh Morgens im Sommer um 4 Uhr und im Winter um 5 Uhr aufsteht, und zur Arbeit kömmt;

i) der eine Anzeige vernachläßigt, wodurch dem Dienstherrn ein Schaden abgewendet werden kann;

k) der sich der Verführung eines Familiengliedes schuldig macht;

l) der groben Ungehorsam in den übertragenen Diensteßverrichtungen, Betrunkenheit, volle Unreinlichkeit oder überhaupt schlechte Aufführung zeigt;

m) der sich gar zu Beleidigungen des Dienstherrn oder seiner Familie erfrecht, und nicht den gehörigen Respect erweiset;

n) der auf Unredlichkeit, Untreue, kleinen Diebstählen, Unterschlagungen bei Ein- und Verkäufen erwischt wird;

o) der ohne Erlaubniß von der Arbeit sich entfernt, eigenmächtig an Werktagen zu Kirchendiensten, Aemtern, Kreuzgängen, Begräbnissen, Prozessionen, Kirchweihen, oder gar zum Bettel, oder in Wirthshäuser oder zu Spielgesellschaften rc. läuft;

p) der die Abende vor Feiertagen Feierstunden hält;

q) der an einem abgeschafften oder sogenannten Bauernfeiertage nicht, wie gewöhnlich an Werktagen, arbeitet;

r) der die Arbeit selbst an einem Sonn- und Feiertage während der Heu- und Aerndtezeit bei der dringenden Gefahr des Nichteinbringens wegen Gewitter und Regen versagt; endlich

s) der in seinen Verrichtungen Feuergefährlichkeiten zu Schulden sich legt, z. B. ohne Laterne in die Stallungen oder Scheunen geht, mit brennender Tabakspfeife dort angetroffen wird.

Für jeden Fall

Strafe: n. Sch. E. 3 Tagarb. oder 1 fl. 30 kr.

Art. 173. Bei einem zweiten Fall wird in allen obigen Punkten die Strafe verdoppelt, und im dritten verdreifacht. Sollten diese Strafen noch nichts fruchten, so hat der Dienstherr die Befugniß, diesen Dienstbothen mit Abrechnung des treffenden Lohnes und Schadenersatzes zu entlassen.

Art. 174. Der Dienstherr, welcher

a) den Dienstvertrag in Lohn, Kost rc. nicht hält, oder die Diensteseigenschaft des Dienstboten nicht befolgt;

b) den Dienstbothen mißhandelt, oder einen Mißbrauch der ihm zur Beibehaltung von Zucht und Ordnung des Hauses gebührenden Gewalt des Hausvaters macht;

c) an Feiertagen den Dienstbothen nicht abwechslungsweise Erholungsstunden gestattet;

d) den Dienstbothen ausser der Zeit und ohne Recht von seinem Dienste entfernt, wo dann der Dienstbothe von Amtswegen wieder eingeschafft wird.

e) denselben mit ungewöhnlich schweren Arbeiten belastet;

f) denselben zu ungerechten, unsittlichen oder unanständigen Handlungen verleiten will, oder schon verleitet hat;

g) in seinem Hause nicht die geeignete Vorsorge zur Aufrechthaltung der Sittlichkeit trifft, endlich

h) die Maßregeln zur Aufrechthaltung der Sicherheit, dann des Gesundheitszustandes im Hause und bei Krankheitsfällen die nöthige Hilfe vernachläßigt, für jeden Fall

Strafe: n. Sch. E. 12 Tagarb. oder 6 fl.

Art. 175. Im zweiten Falle werden auch hier alle obigen Stafen verdoppelt, und im dritten verdreifacht. Bleiben sie dann noch fruchtlos, so kann auch der Dienstboth seine Entlassung fordern, nebst treffenden Lohn und übriger Entschädigung.

Art. 176. Die Taglöhner, welche bei einer Landwirthschaft in einem bestimmten Arbeitsverbande stehen, oder dort an den Werktagen zur gewöhnlichen Arbeit kommen, verfallen in die gleichen Strafen wie die Dienstbothen Art. 172. lit. a. c. g. h. i. k. n. o. p. q. r. s. und Art. 173.

Art. 177. Wirthe, Kaufleute, Handwerker und andere, wenn sie einem Dienstbothen mehr borgen als 6 fl. und auf längere Zeit als der Lohnauszahlung des Ziels.

Strafe: 12 Tagarb. oder 6 fl.

Nebenbei ist die höhere Summe als verfallen und unzahlbar gehalten.

Art. 178. Jede Dienstherrschaft ist verbunden, falls sie das von Handels- und Gewerbsleuten Nöthige nicht immer sogleich mit baarem Gelde zahlt, mit Einverständniß der Verkäufer Bücheln z. B. für Fleisch — Fleischbücheln — Bierbücheln, Kramerbücheln, Schmied- oder Metzgerbücheln oder andere Merkzeichen z. B. Kerbholz zu halten. Nur das in diese Bücheln oder Merkzeichen eingetragene hat für den Dienstherrn Zahlungsverbindlichkeit. Der Dienstboth, der außer diesem Eintrag für den Dienstherrn Waaren herausnimmt,

Strafe: 12 Tagarb. oder 6 fl.

Nebenbei ist eine solche Schuld weder für den Dienstherrn noch Dienstbothen giltig.

Art. 179. Der Verkäufer, welcher die ebenbesagten Waaren ohne Eintrag hergiebt oder borgt:

Strafe: 12 Tagarb. oder 6 fl.

Art. 180. Da jeder Gemeindevorsteher ohnehin ein Verzeichniß zu halten hat über die austretenden und eintretenden Dienstbothen und ihre Verhältnisse, dann über die Dienstherrschaften, welche einen Dienstbothen suchen, sohin Jedermann sich bei dem Gemeinde-Vorsteher über alle derlei Gegenstände Erkundigung einziehen kann, so sind sogenannte Dienstbothen-Verdinger, Hindingerinnen oder derlei Mäckler überflüßig. Wer demungeachtet ein besonderes Geschäft oder Gewerbe aus diesem so betitelten Dienstbothenzubringen förmlich macht:

Strafe: 12 Tagarb. oder 6 fl.

Bei dem zweiten Fall wird diese Strafe nach gemachter Drohung verdoppelt, und bei dem dritten verdreifacht. Bei weiteren Fällen hat die Oberpolizeibehörde ernstlich einzuschreiten.

Art. 181. In allen Artikeln von 152 an bis hieher ist die Strafe des Gemeindevorstehers doppelt, falls er eine der ihm zustehenden Obliegenheiten versäumt, welches zwar außerdem ohnehin schon eine allgemeine Regel für alle Strafartikel von 1 — zu Ende 226 für seine Obliegenheiten ist."

Mit einigen Abänderungen läßt sich dieser Vorschlag auch auf die städtischen Dienstbothen, Handwerksgesellen Jäger, Gärtner, Oekonomieaufseher 2c. anwenden. Bei den Jägern und Gärtnern ist es auch dringendes Bedürfniß, daß diese ein Wanderbüchel haben müssen, und ihre Zeugniße sogleich in selbes eingetragen werden: denn diese Leute stehen allgemein in sehr üblem Rufe; man wird am öftern mit ihnen angeführt und von ihnen betrogen oder sonst benachtheiligt. Da sie meistens eigene Zeugnisse erhalten, so wissen sie die schlechten immer zu verläugnen, und so einen neuen Herrn wieder zu hintergehen. Die bisherigen Wander- und Dienstbothenbücheln werden dadurch eben nicht unbrauchbar: es muß nur der Gemeindevorsteher bei dem Einstehen des Dienstbothens und seiner Anmeldung die Rubriken darin bezeichnen, damit sie von dem Dienstherrn seiner Zeit gehörig ausgefüllt werden können. Die neuen Bücheln sollen aber schon mit diesen Zeugniß-Rubriken litographirt oder gedruckt seyn.

Im März 1834.

— — —

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

148. Ueber die thierische Kohle, ihre Fabrikation, Anwendung und Wiederbelebung. Von Hrn. G. Clémandot, Runkelrübenzuker-Fabrikanten und Mitgliede mehrerer gelehrten Gesellschaften.

(Fortsetzung.)

Von der Behandlung der thierischen Kohle zur Verstärkung ihrer entfärbenden Kraft.

Ich habe bereits oben bemerkt, daß die Knochenkohle die Eigenschaft zu entfärben, im höchsten Grade besitzt; man muß mit den Ursachen hiervon bekannt seyn, um die Operation, die ich weiter unten beschreiben werde, gehörig verstehen zu können.

Die weichen thierischen Theile geben eine Kohle, welche reiner ist als die Knochenkohle, und doch wirkt dieselbe weniger entfärbend, weil deren einzelne Theilchen nicht getrennt oder aufgeschlossen sind, und durch nichts veranlaßt werden, sich mit dem Färbestoff zu verbinden oder ihn anzuziehen. Es scheint, daß diese kohligen, dicht an einander gedrängten Theilchen wegen ihrer gegenseitigen Anziehungskraft alle Wirkung auf die sie umgebenden Substanzen hemmen. *)

Bei der Knochenkohle hingegen verhält sich dieß ganz anders; hier ist die Kohle, welche von der Verkohlung der Gallerte herrührt, durch den phosphorsauren Kalk vertheilt, und folglich zur Entfärbung ganz geeignet, indem die moleculäre Attractivkraft der Kohlentheilchen untereinander hier nicht mehr Statt findet, und indem sich die Kohle unter Verhältnissen befindet, welche der Anziehung des Färbestoffes und der Verbindung desselben mit der Kohle günstig sind. Betrachtet man jedoch das dichte Gewebe der Knochen, so wird man finden, daß die durch die Calcination daraus gewonnene Kohle gleichfalls sehr compact seyn muß, und daß dieselbe daher auch nicht alle die Kraft auszuüben

*) Die thierische Kohle ist unter den entfärbenden Reagentien nicht das einzige, bei welchem der erstere Aggregationszustand der Entfärbung hinderlich ist. Die Thonerde, deren große Neigung mit den Färbestoffen Verbindungen einzugehen allgemein bekannt ist, besitzt diese Eigenschaft nur im Zustande der feinsten Zertheilung, in der Gallerteform, in welcher ihre Theilchen durch eine große Menge Wassers so vertheilt sind, daß dadurch deren Wirkung zum Vorschein kömmt. Wenn die Thonerde nicht mehr so fein vertheilt ist, so wird sie, wie fein gepülvert sie auch seyn mag, doch keine Verbindung mit den Färbestoffen eingehen; ja ihre Eigenschaft sich mit den Färbestoffen zu verbinden, wird unter diesen Umständen ganz null und nichtig werden. A. d. O.

im Stande ist, die man von ihr wünschen könnte. Dieß brachte mich auf die Idee, die Kohle mit einem Mittel zu behandeln, wodurch deren Poren mehr geöffnet, und sie selbst zur Entfärbung tauglicher wird. Das Verfahren hiebei ist folgendes:

Man gießt in eine hölzerne Kufe, welche 3 Hectoliter fassen kann, einen Hectoliter Wasser, und mengt unter dieses Wasser mittelst eines hölzernen Rührstockes 10 Kilogramme Salzsäure. Mit dieser sauren Flüssigkeit vermengt man unter beständigem Umrühren 100 Kilogr. thierischer Kohle. Man läßt die ganze Masse 48 Stunden lang weichen, wobei man sie den Tag über 4 bis 5 Mal umrührt. Ist dieß geschehen, so schüttet man die über der Kohle stehende Flüssigkeit als unbrauchbar weg, während man die Kohle in die Dumont'schen Filter oder in andere ähnliche Vorrichtungen bringt, und sie daselbst so lange mit reinem Wasser auswäscht, bis dieses ganz geschmacklos durchläuft. Zum Auswäschen von 100 Kilogr. Kohle sind $2\frac{1}{2}$ — 3 Hectoliter Wasser nöthig. Wenn die Kohle gut ausgewaschen ist, so trocknet man sie, indem man sie an einem warmen luftigen Orte in dünnere Schichten ausbreitet.

Die Salzsäure löst bei dieser Operation einen Theil des phosphorsauren und kohlensauren Kalkes auf, erhöht die Porosität der Kohle, und verstärkt dadurch deren entfärbende Wirkung dergestalt, daß man mit 100 Theilen der auf diese Weise zubereiteten Kohle wenigstens ebenso viel ausrichtet, als mit 200 Theilen Kohle, die nicht mit Salzsäure behandelt worden. Es ergiebt sich also bei diesem, durchaus nicht umständlichen, Verfahren ein wesentlicher Vortheil, indem der Preis der thierischen Kohle im Vergleiche mit der daraus erwachsenden Vortheilen nur unbedeutend erhöht wird. Wenn nämlich 100 Kilogr. gewöhnlicher thierischer Kohle 20 Franken kosten, so werden 90 Kilogr. präparirter Kohle nur 23 Fr., oder 100 Kilogr. nur 25 Fr. 50 Cent. kosten.

100 Kilogr. gewöhnlicher Kohle kosten nämlich	20 Fr.
10 Kilogr. Salzsäure kosten . . .	2 —
Der Arbeitslohn kostet	1 —
Summe	23 Fr.

Man erzielt aber hierbei auch noch einen andern Vortheil, der den Fabrikanten gewiß nicht entgehen wird; denn je weniger thierische Kohle man bei gleichen Resultaten anwendet, um so besser fährt man dabei, weil das Auswaschen der gebrauchten Kohle weniger schwierig ist, und weil weit weniger Syrup verloren geht.

Ich habe die Berechnung der Kosten für 90 Kilogr. angestellt, weil sich, wenn man mit den oben angegebenen Verhältnissen arbeitet, durch die Behandlung der Kohle mit Salzsäure ihr Gewicht um 10 Procent vermindert, indem die Salzsäure dem Gewichte nach so viel phosphorsauren und kohlensauren Kalk auflöst, als sie selbst wiegt. Will man sich von der Richtigkeit dieser Angaben überzeugen, so muß man die präparirte Kohle so weit austrocknen, als sie es vor der Behandlung mit Salzsäure war; denn sie kann, wenn sie auch ganz trocken aussieht, doch immer noch an 10 Procent Wasser enthalten. Man muß daher auch, wenn man thierische Kohle kauft, immer einen Versuch damit anstellen, um zu sehen, wie viel Wasser in ihr enthalten ist.

Bei dem Untertauchen der Kohle in das gesäuerte Wasser bläht sich das Gemenge auf, und es entwickelt sich ein unangenehmer Gestank, der in einem eingeschlossenen Raume schädlich werden könnte; man muß diese Arbeit daher in freier Luft oder wenigstens an einem Orte vornehmen, an welchem ein guter Luftzug Statt findet. Die Gase, die sich während der Operation entwickeln, bestehen aus einem Gemenge von Kohlensäure und Schwefelwasserstoff.

Von der Wirkungsart der Kohle als Entfärbungsmittel.

Obschon der Gegenstand, dem dieser Paragraph gewidmet ist, mehr in das Gebiet der Zuckerfabrikation als in jenes der Fabrikation der thierischen Kohle einschlägt, so wird der Nutzen, den vielleicht mancher daraus ziehen dürfte, doch gewiß diesen Absprung, den ich mir erlaube, entschuldigen.

Die Erfahrung hatte gelehrt, daß die Kohle, dieser vollkommen schwarze Körper, gewisse Substanzen entfärbt. Man wußte dieß; lange Zeit aber blieb es unbekannt, auf welche Weise die Kohle hierbei wirkt. Einige Chemiker glaubten zwar, daß die Kohle gleich der Thonerde eine eigene Anziehungskraft für die Färbestoffe besitze; allein diese Eigenschaft wurde erst in neuerer Zeit von den HH. Bussy und Payen studirt, und in ihren gediegenen Abhandlungen hierüber beleuchtet.

Wenn man einen aus gefärbtem Zucker und Wasser bestehenden Syrup unter den der Entfärbung günstigen Umständen mit der thierischen Kohle in Berührung bringt, so verbindet sich der Färbestoff des Syrups sehr innig mit der thierischen Kohle, und ebenso bleibt auch die gummige Substanz, welche sich immer in Gesellschaft der gewöhnlichen Zuckerarbeiten befindet, daran kleben.

(Fortsetzung folgt.)

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

149. Landwirthschaftliche Literatur.

Bei F. C. Löflund u. Sohn in Stuttgart ist bereits die 6te Lieferung in qu. Fol. als Schluß des Werkes erschienen: Abbildungen der Pferde, Rindvieh- und anderer Hausthier-Raçen auf den Privatgütern Seiner Majestät des Königs von Würtemberg nach dem Leben gezeichnet und lithographirt von Lorenz Eckemann Allesson, mit beigefügtem Texte herausgegeben von August Weckherlin k. W. Hof- und Domainen-Rath ꝛc. in Stuttgart, Preis 6 fl. per Lieferung.

Dieses schöne und vortreffliche Werk zeigt, welche großartige Anstalten in Würtemberg zu einer bessern Hausthierzucht getroffen wurden, und kann jedem Oekonomen und Liebhaber der Viehzucht zum Studium der veredelten Thier-Raçen empfohlen werden.

Münchner Getreid-Schranne am 5. April 1834.

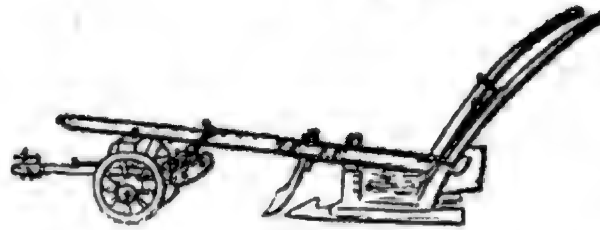
	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	256	1470	1726	1591	135	11	53	11	8	10	27	—	40	—	—
Roggen . .	45	450	495	495	—	7	6	6	49	6	25	—	22	—	—
Gerste . . .	207	1342	1549	1497	52	6	30	6	9	5	43	—	—	—	6
Haber . . .	84	621	705	692	13	4	29	4	16	4	3	—	16	—	—

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 16. bis 22. März 1834.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	22	10	11	—	—	5	55	4	49	3	35
Amberg . . .	22	7	41	—	—	5	33	5	30	3	43
Ansbach . .	19	8	36	8	32	6	12	6	22	3	33
	22	8	27	8	34	6	5	—	—	3	39
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Baireuth . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dinkelsbühl . .	19	9	23	9	23	6	31	5	5	3	53
Erding . . .	20	8	48	—	—	5	20	5	—	3	40
Ingolstadt . . .	22	8	18	—	—	5	46	4	20	3	49
Kempten . . .	20	—	—	12	13	8	36	6	51	4	41
Landsberg . . .	22	—	—	10	31	6	42	6	20	4	—
Landshut . . .	21	8	30	—	—	5	—	4	15	3	48
Lauingen . . .	22	9	10	9	17	6	31	5	14	3	34
Memmingen . .	18	—	—	11	12	7	22	7	12	4	13
München . . .	22	10	17	—	—	6	13	6	1	4	5
Murnau . . .	22	—	—	13	—	8	—	6	36	4	41
Neuötting . . .	18	9	19	—	—	5	24	4	—	3	7
Nördlingen . .	22	—	—	8	56	6	19	5	1	3	36
Nürnberg . . .	22	9	4	—	—	6	24	5	58	4	16
Passau	18	—	—	—	—	6	—	3	42	—	—
Regensburg . .	22	7	45	—	—	5	3	4	23	3	53
Rosenheim . .	20	9	56	—	—	6	36	4	56	3	35
Speyer . . .	18	—	—	—	—	7	33	5	42	5	30
Straubing . .	22	7	38	—	—	5	15	4	—	3	31
Traunstein . .	20	9	48	—	—	6	18	4	48	3	24
Vilshofen . . .	18	8	2	—	—	5	39	3	48	—	—
Weilheim . . .	20	11	33	11	33	7	4	6	6	4	32
Weißenburg . .	22	8	—	—	—	5	40	4	42	3	46
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 29. den 15. April 1834.



Wochenblatt
des
landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Angelegenheiten des Vereins.

150. Die bayerische edle Schafzucht betreffend.

Mehrere Besitzer von großen Schäfereyen haben Wollenmuster zur Vergleichung an das General-Comité eingesandt, und den Wunsch geäußert, daß auch andere Besitzer von Schäfereyen sich hiezu verstehen möchten.

Da die Vergleichung von verschiedenen Schafwollen aus mehreren großen Schäfereyen allerdings den besten Aufschluß über den wahren Stand der bayerischen Schafzucht geben kann, und bestimmt für jeden Schafzüchter interessant seyn muß, so ladet das General-Comité alle Titl. Herren Besitzer von großen Schäfereyen hiemit geziemendst ein, eine Wollenmuster-Karte, und wo möglich auch eine beliebige Parthie von Schafwollen in Vliessen von ihren Schafheerden gegen Zusicherung der richtigen baldigen Rücksendung seiner Zeit hieher einzusenden. Zur bessern Vergleichung wäre zu wünschen, daß die Musterkarten nach Klassen geordnet, von jedem Thiere Musterwolle vom Hals, von der Seite und dem Schenkel genommen, und das Geschlecht und Alter beigesetzt werden möchte.

München den 20ten März 1834.

Das
General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

151. Neue Kulturen im Hochgebirge Bayerns.

Im 15ten Jahrhunderte herrschte in Werdenfels viel Wohlstand, namentlich in den Märkten Mittenwald, Partenkirchen und Garmisch, durch den Waarenzug aus Italien nach Augsburg, — die Ballenhäuser zu Mittenwald, Partenkirchen und Bayersoyen rc. erinnern noch hieran; so wie die Handels Etablissements, welche Werdenfelser im In- und Auslande hatten, zu Nürnberg, Bayreuth, Ulm, Tübingen, Stuttgart, Berlin, Koburg, Hamburg, Bremen, Egglinger Klause (bei Murnau), und zu Moskau.

Wie der Waarenzug eine andere Richtung nahm, verschwand dieser Wohlstand, und der Holzhandel gewann für Werdenfels an Wichtigkeit.

Die Fabrikation von Gypsfässern und Scharschindeln ernährt zu Partenkirchen und Garmisch bei 250 Familien. Mit dem Verschwinden der Baulust, und durch die Handhabung baupolizeilicher Maßregeln, welche die Herstellung von Scharschindeldächern durchaus untersagten, verliert der Holzhandel und die Fabrikation der Scharschindeln an Erträgniß und Gewinn, welcher durch die neue Bauordnung des Magistrats München ebenfalls noch mehr geschmälert wird; die Floßbäume haben nun nur mehr Werth als Transportmittel.

Dem Werdenfelser bleibt unter den gegenwärtigen Verhältnissen nur noch die Viehzucht als einziges Mittel seiner Subsistenz.

Diese Viehzucht zu heben, ist der Mangel an Gras und Futterproduktion ein mächtiges Hinderniß. Daß ein solcher Mangel wirklich besteht, wird sich leicht daraus entnehmen lassen, wenn man das vorhandene Ackerland pr. 4135 Tagw. 96 Dez. und das Wiesland pr. 15186 Tagw. 64 Dez. auf 1300 Familien ausschlägt. — Hier trift auf eine Familie 3 Tagw. 18 Dez. Acker, und 11 Tagw. 68 Dez. Wiesland.

Wäre nun auch der Besitzstand von Acker und Wiesland gleichheitlich vertheilt, so könnte denn doch derselbe in obiger Ausdehnung nicht zureichend erscheinen, die Subsistenz einer Familie zu decken. — Das bestehende Mißverhältniß wird aber um so augenfälliger, wenn man neben der Ungleichheit der Vertheilung des Besitzstandes noch das geringe Erträgniß von den Bergwiesen im Bezirke von Mittenwald, Krün und Wallgau bedenkt.

Dieser Umstand erklärt auch die hohen Preise der Grundstücke in den Thälern in der Nähe von Märkten und Dörfern. Dem offenbaren Bedürfniß an Winterfutter abzuhelfen, ist die Kultur öder Gründe unabweisbar nothwendig. Mehrt sich Acker und Wiesland, kann sich auch der Viehstand heben, und die Viehzucht emporgebracht werden; Verbesserung der Alpen, Benützung der Sennalpen, als solche, wird wesentlich dazu beitragen. Es sind gegenwärtig viele tausend □ Ruthen Weidelandes von nutzlosem Gestrüppe überzogen, welches den Graswuchs und den Zugang des Viehes hindert.

Neben dem wichtigen Einfluß auf die Viehzucht würde daher durch die Verleihung solcher öder bisher nutzloser Gründe an die ärmere Einwohner-Klasse diesen eine erweiterte Nahrungsquelle eröffnet, und dadurch vorzüglich die Last der Armuth mit ihrem nachtheiligem Gefolge allmählig mit sicherem Erfolge immer mehr beseitigt werden; es würde hiedurch zugleich die Sicherheit des Eigenthums der vermöglichern Gemeindeglieder, Moralität und Sittlichkeit immer mehr begründet. Man hat auch unweit Garmisch angefangen, den armen Bewohnern dieser Gegend, den durch die Zeitverhältnisse für sie hervorgebrachten Gewerbsentgang, was namentlich durch Verminderung des Holzhandels geschah, auf eine andere Art wieder zu ersetzen, indem man suchte, denselben durch Ackerbau und Viehzucht neue Gewerbsquellen zu eröffnen. Zwar ist dasjenige, was zu diesem Zwecke bisher geschehen, noch immer im Vergleiche zu dem, was noch zu thun übrig ist, erst als ein glücklicher Anfang zu betrachten; indessen verdient das Geleistete nichts desto weniger die öffentliche Erwähnung und die freudige Anerkennung des Vaterlandsfreundes.

Das linke Ufer der Loisach bei Garmisch both zur Anlage neuer Kulturen die erste Gelegenheit. Diese öden Gründe, größtentheils mit Kieselgeröll und Felsenstücken übersäet, so daß der darunter verborgene oft aus der besten Dammerde bestehende Boden nicht zu Tage stehen konnte, wurden an die ärmsten, meistens nur mit dem Holzfällen sich nährenden, Bewohner dieser Thäler zwar käuflich, doch auf eine, für diese mittellosen Menschen am wenigsten drückende Art als Eigenthum überlassen. Man schätzte nämlich die verliehenen Grundstücke, nach ihrem dermaligen Bestande ab, und, da der Käufer den Kaufschilling nicht erlegen konnte, so wurde die zu 4 vom hundert berechnete Rente derselben als Bodenzins regulirt und angenommen. *)

Auf diese Art waren bereits im vergangenen Jahre schon 10¼ Tagwerk vertheilt, und von den 19 Käufern urbar gemacht, und diese in einem erfreulichen Kultur-Zustande sich befindlichen Gärtchen und Ackerparzellen, die noch vor wenigen Jahren nur ein schauerliches Bild der zerstörenden Wuth des Bergstromes und der verheerenden Gießbäche darbothen, auch in diesem Zustande weder dem Staate noch den Gemeinden den geringsten Nutzen abwarfen, erfreuen nun hier gleich den lieblichen Oasen in den Sandwüsten Arabiens, den Blick des schaffenden Oekonomen, und das Herz des fühlenden Menschenfreundes. Korn, Gerste, Flachs, Kartoffeln und Rüben sind die Erzeugnisse, welche mit günstigem Erfolge hier gebaut werden. Noch aber ist vieles zu thun übrig, noch gewärtigen in dem einzigen Bezirke des Forstamts Partenkirchen in der ehemaligen Grafschaft Werdenfels circa 23953 Tagwerke öder Gründe und Weideplätze die verbessernde Hand des Oekonomen. **)

*) Bodenzinns, also nicht *Kornbodenzins*, jene unselige Finanzspeculation, welche, im Prinzipe widerrechtlich, den Käufern von Staatsrealitäten, die größtentheils den Sinn dieser Stipulation nicht faßten, eine um so unerträglichere Last überbürdeten, als selbst von verkauften Waldungen (!) Kornbodenzins stipulirt wurde. Dank daher, hoher Dank der Staatsregierung, welche die staatswirthschaftlichen Zwecke höher stellt, als die finanziellen, und in dem erhöhten Wohlstande der Staatsbürger, und der Hebung einer auf Grundbesitz basirten Population, und die dadurch allein zu erzielende stetige Mehrung der Staats-Einnahmen einer kleinlichen, momentanen und höchst drückenden Finanzspeculation voranstellt. A. d. R.

**) Welche große Masse für den Staat todter Kapitalien? Ist da nicht jeder Groschen Rente reiner Gewinn für die Staatskasse, wenn man auch diese zur Zeit gar Nichts rentirenden Grundstücke um die wohlfeilsten Preise hingiebt? Die wohlthätigen Folgen in staatswirthschaftlicher Hinsicht sowohl, als insbesondere zur Begründung einer auf Grundbesitz basirten Volksvermehrung können nicht ausbleiben. A. d. R.

Möge die k. Regierung, was sie so schön begonnen hat, auch zu Ende führen; die Mittel sind gegeben; denn es fehlt daselbst nicht an öden Plätzen, noch an Individuen, welche Lust tragen, solche Kulturen unter den angeführten Bedingungen zu unternehmen. Mögen aber auch die Menschenfreunde, deren rastlosem Wirken das Vaterland diese gute Saat, aus der in Zukunft das Glück so mancher Familie entspriessen kann, verdanket, in ihrem Eifer für das Gute nicht erkalten, mögen sie fortfahren, sich den Dank derselben immer mehr zu verdienen!

Unter den vorzüglichen Beförderern der hier nur mit wenigen Worten bezeichneten neuen Kulturen im Loisach Thale verdient besonders der dortige k. Forstmeister Elmert eine rühmliche Erwähnung, ja man darf ihn ohne Bedenken die Seele des ganzen Unternehmens nennen. Mit rastlosem Eifer, mit gewandter Geschäfts-Thätigkeit hat dieser sich der Sache angenommen, die Betheiligten zu diesem Unternehmen ermuntert, und ist ihnen auch bei ihren beschwerlichen Arbeiten in Herrichtung ihrer Gründe mit Rath und That hilfreich an die Hand gegangen. Dieser Mann wirkte hier nicht allein als Menschenfreund, sondern auch als ein würdiger Beamter, der von der Wahrheit überzeugt ist, daß jeder administrative Beamte nicht allein dem Staate dadurch nützt, wenn er das, seiner Obhut anvertraute Staatsgut, in gutem ungeschmälerten Zustande erhält, sondern vielmehr besonders dadurch, wenn er bemüht ist, dieses Eigenthum, so weit es in seiner Macht liegt, in einen verbesserten, einen höhern Reinertrag abwerfenden Zustand zu versetzen, wodurch nicht nur der Kapital-Werth desselben erhöht, sondern auch dem Staate eine größere Rente zugeführt wird, so wie durch die Verbesserung des Familien-Wohlstandes auch dem gesammten Staats-Einkommen eine Verbesserung zugeht.

Möchten doch alle administrativen Beamten von dieser Wahrheit durchdrungen seyn, so würden sie bald eine höhere Kultur, ein regeres Gewerbewesen, grösseren Wohlstand und verbesserte Sittlichkeit ja reichlichen Segen über unser Vaterland verbreiten!!

Partenkirchen im Juli 1833.

Ein Badegast und Vereinsmitglied.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

152. Ueber die thierische Kohle, ihre Fabrikation, Anwendung und Wiederbelebung. Von Hrn. G. Clémandot, Runkelrübenzuker-Fabrikanten und Mitgliede mehrerer gelehrten Gesellschaften.

(Fortsetzung.)

Der Geschmack des Syrupes wird dadurch angenehmer, und wenn die Kohle in gehöriger Menge angewendet worden, so wird die Entfärbung vollkommen erreicht. Die Kohle ist hierbei eine wahre chemische Verbindung mit dem Färbestoffe eingegangen, und diese Verbindung kann nur durch kräftige chemische Agentien oder durch die Einwirkung einer bis zur Rothglühhitze gesteigerten Temperatur wieder aufgehoben werden. Die gummige Substanz bleibt nur auf mechanische Weise an der Kohle hängen, und kann daher auch durch wiederholtes Auswaschen wieder entfernt werden.

Hat man es nicht mit einem einfachen Syrupe zu thun, sondern handelt es sich um die Entfärbung von Runkelrübensyrup, der blos mit Kalk geklärt worden, so befinden sich in dem Syrupe nicht blos färbende und gummige Bestandtheile, sondern auch eine mehr oder minder große Menge Kalk *), wodurch der Syrup sehr deutlich alkalische Eigenschaften erhält. **) Die Kohle zieht nun glücklicher Weise auch diese alkalische Substanz an, und verbindet sich innig mit ihr. Diese Eigenschaft, in deren Folge ihre Einwirkung auf den

*) Wenn man einen Strom kohlensaures Gas durch geklärten Runkelrübensaft strömen läßt, so fällt kohlensaurer Kalk nieder, aus dessen Gewicht sich ergiebt, daß jeder Hectoliter Saft noch 55 Grammen Kalk enthält. Wiederholt man diesen Versuch aber mit geklärtem und durch thierische Kohle filtrirten Safte, so wird man nur mehr halb so viel Kalk erhalten, als bei der ersten Operation; und dickt man den geklärten und über Kohle filtrirten Saft zu Syrup ein, und filtrirt man den Syrup neuerdings durch Kohle, so wird derselbe bei dem angegebenen Verfahren nur mehr Spuren von Kalk andeuten. Hieraus erhellt also offenbar, daß die thierische Kohle nicht nur die Eigenschaft besitzt, den Flüssigkeiten, auf welche man sie wirken läßt, den Kalk zu entziehen, wie dieß Payen zuerst bemerkte, sondern daß die Anwendung von Salzsäure unumgänglich nothwendig ist, wenn man der gebrauchten Kohle wieder ihre entfärbende Kraft geben will. A. d. O.

**) Ich glaubte lange, daß in dem Runkelrübensyrupe Potasche enthalten sey, und erklärte durch diesen Kaligehalt selbst mehrere Erscheinungen, die bei der Fabrikation von Zucker aus demselben Statt finden; bei genauerer Beobachtung fand ich jedoch, daß ich mich in dieser Hinsicht getäuscht hatte. A. d. O.

Zucker selbst aufgehoben wird, ist um so schätzenswerther, als man deßhalb die Schwefelsäure entbehren kann, deren Anwendung der großen damit verbundenen Nachtheile ungeachtet unvermeidlich war, so lange man die thierische Kohle nicht in so großer Menge benutzte, als dieses heut zu Tage geschieht.

Aus dem Vorhergehenden ergiebt sich, daß die thierische Kohle drei äußerst schätzenswerthe Eigenschaften besitzt, die man in keiner anderen Substanz auf solche Weise vereint findet; sie entzieht nämlich:

1) den gefärbten Syrupen ihren Färbestoff; sie benimmt den Syrupen
2) den Schleim oder den gummigen Bestandtheil, der die Krystallisation des Zuckers hemmt; und sie verbindet sich
3) mit dem Kalke, welcher immer in dem Runkelrübensyrup enthalten, und dessen Gegenwart bei dem Versieden des Syrupes so lästig ist.

Diese Vortheile, die den Zuckerfabrikanten nun nicht mehr fremd sind, führten nothwendig zur Anwendung einer größern Menge thierischer Kohle, so zwar, daß man bald nicht mehr im Stande gewesen wäre, den Bedarf an Kohle zu decken, wenn man nicht daran gedacht hätte, die gebrauchte Kohle wiederzubeleben, d. h. ihr ihre früheren Eigenschaften wiederzugeben. Diese Wiederbelebung erfordert, wie man gleich sehen wird, ein verschiedenes Verfahren, je nachdem man es mit Kohle, die blos zur Entfärbung einfacher, aus Zucker und Wasser bestehender, Syrupe, oder mit Kohle zu thun hat, die zur Entfärbung der alkalischen Runkelrüben-Syrupe diente.

Von der Wiederbelebung der thierischen Kohle. *)

Wenn man die Wirkungsweise der thierischen Kohle auf die gefärbten Syrupe gehörig erwogen hat, so wird man von selbst zu dem Verfahren geleitet, welches bei der Wiederbelebung der Kohle befolgt werden muß. Die gebrauchte Kohle enthält nämlich immer einen Färbestoff, einen schleimigen Bestandtheil, und in gewissen, oben angeführten Fällen auch Kalk. Das Wasser kann, in gehöriger Quantität angewendet, den Schleim entfernen; der Färbestoff kann durch ein starkes Ausglühen zerstört werden, der Kalk endlich, der sich mit der Kohle verband, läßt sich dadurch beseitigen, daß man die Kohle in ein mit Salzsäure gesäuertes Wasser bringt. Dieses sind die von der Theorie angedeuteten Grundlagen des Verfahrens; je genauer man denselben folgt, zu um so besseren Resultaten wird man gelangen.

*) Ueber die Wiederbelebung der thierischen Kohle wurden im polyt. Journal schon mehrere schätzbare Abhandlungen mitgetheilt; man vergl. besonders Bd. XLI. S. 56 und 419, Bd. XLIII. S. 300, Bd. XLIV. S. 187. A. d. R.

Wenn man also gebrauchte thierische Kohle wiederbeleben will, so muß man dieselbe zuerst und so lange mit so viel Wasser auswaschen, bis das Wasser ganz ungefärbt von derselben abfließt *); dann läßt man die Kohle abtropfen, und hierauf bringt man sie in eine Trockenstube, in der man absolut alle Feuchtigkeit aus ihr austreibt. Hierdurch werden der Kohle alle schleimigen und zuckerigen Substanzen benommen, die in ihr enthalten waren. Der Schleim und der Zucker könnte zwar auch durch die Calcination zerstört werden; allein dadurch würde auch eine nicht unbedeutende Menge vegetabilischer, glänzender und zur Entfärbung untauglicher Kohle erzeugt werden, so daß es weit besser ist, die Kohle vor dem Glühen gehörig auszuwaschen.

(Fortsetzung folgt.)

153. Aufmunterung zur Verschönerung ländlicher Wohnplätze, Felder und Strassen durch Baumpflanzungen.

Wenn gleich manches Dorf oder Weiler auf dem flachen Lande in kahler Gegend liegt, wo man auf den ersten Blick einen Schutz oder eine Verschönerung durch Baumpflanzungen für unmöglich hält, so wird es bei näherer Betrachtung vermittelst einer gut getroffenen Auswahl von Bäumen doch ausführbar; dafür giebt uns die Natur hinlängliche Beweise und Beispiele. Blicken wir nur um uns her, und wir werden bald durch ihren lehrenden Fingerzeig gewahr, wie sie dort große Felsenmassen mit lieblichen Kräutern, hier ganze Sandwüsten mit mancherlei Bäumen, ja sogar unfruchtbare Steppen mit Sträuchern bekleidet. Wer hätte nicht schon Birken und Pappeln auf alten Mauern und Thürmen, ebensogut wie Föhren, Wachholder und Weiden auf Sandsteppen wachsen gesehen, und Holzäpfel, wilde Birnen und Kirschen an Stellen gefunden, wo er sie nicht erwartet hätte. Es liegt also nur am Menschen, daß er der weisen Natur Anordnungen kennen zu ler-

*) Dieses Auswaschen der Kohle muß in dem Maße geschehen, in welchem die gebrauchte Kohle aus den Filtern herausgenommen wird. Man bedient sich zu diesem Behufe alter Fässer, deren Deckel man herausgenommen und deren Boden man durchlöchert hat. Auf den durchlöcherten Boden breitet man ein nicht zu dichtes Tuch, welches mit Nägeln an den Wänden des Fasses befestigt wird, und auf dieses Tuch schüttet man die auszuwaschende Kohle, auf welche man endlich das Wasser gießt. Gebrauchte Kohle, welche mehrere Monate lang liegen geblieben, braucht nicht ausgewaschen zu werden; denn es entsteht dadurch eine Gährung, durch welche alles Fremdartige, mit Ausnahme des Färbestoffes und des Kalkes zerstört wird. A. d. O.

nen sich befleiße; hat er sie in ihren Schöpfungen glücklich belauscht, so wird es ihm auch nicht schwer fallen, seinen Wohnsitz zu verschönern, und mit dem schönsten Schmucke der Natur auszustatten; ihm dazu behilflich zu seyn, ist der Zweck dieses Aufsatzes.

Eines Dorfes oder Hofes schönste Zierde ist doch unstreitig eine mit Nutz- oder Obstbäumen besetzte Umgebung, und einen nicht minder angenehmen Anblick gestatten die mit Baumpflanzungen begränzten Fluren. Der Unterschied zwischen diesen und den nackt liegenden, allen heftigen Einwirkungen der Elemente Preis gegebenen Wohnungen, Strassen und Felder ist wohl zu auffallend, als daß ihn nicht jeder schlichte Landmann selbst zu beurtheilen im Stande seyn sollte. Wie erquickend ist es dagegen für den Wanderer, und wie wohlthätig für die Zug- und Lastthiere, ihr Ziel unter den Schatten dick belaubter Bäume zu erreichen, wie einladend begrüßt ihn des Landmanns friedliche unter der Bäume Schutz liegende Wohnstätte, und welch' angenehme Erholungs-Plätze bieten diese dem vom Tagwerk ermüdeten Besitzer dar. Ferner dienen die Bäume dem Fuhrmann zum sicheren Wegweiser der Straßenbahn nach frisch gefallenem Schnee, welche außerdem, um Unglücksfällen vorzubeugen, mit großer Mühe und zu wiederholtenmalen von den treffenden Gemeinden mit Standreisern bezeichnet werden müssen. Auch wird durch Bepflanzung der Fluren manches Grundstück verbessert und deren Ertrag erhöht, z. B. sehr freigelegene oder sehr sandige Felder. Es sollten daher die Eigenthümer stets dahin trachten, alle die eben erwähnten Vortheile durch zweckmäßig angelegte Baumpflanzungen zu erreichen, und durch gemeinsames Zusammenwirken ihre Felder in große Naturgärten umzuwandeln. Dieses kann gar leicht und ohne große Kosten bezweckt werden, indem man nämlich entfernte oder an der Wetterseite liegende Grundstücke mit nützlichen Forstbäumen und die geschützte oder um die Wohnungen liegende mit Obstbäumen bepflanzt. Was die Anlage der ersteren betrifft, so verweise ich den Leser auf den Aufsatz „die Hof- und Feld-Baumzucht und ihr Einfluß; von Dr. Desberger, im Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern Nr. 9. des XXV. Jahrganges“ in welchem dieser Gegenstand ausführlich erörtert ist, und dessen Vorschläge auszuführen wünschenswerth wären. *) Ich werde mich also hier nur mit der Obstbaumzucht befassen.

Dabei wird die Einwendung, als seyen dieselben einmal zu kostspielig, und zum andern wüßte man oft nicht, woher gute Bäume zu beziehen wären, als erste Gegnerin auftreten; allein, wer guten Willen dafür hat, dem wird es leicht, und er wird auf solches Gerede nicht achten. Die Unternehmer können das auf zweierlei Art erlangen; am schnellsten durch den Ankauf zu sehr billigen Preisen aus den Baumschulen zu Weyhenstephan bei Freising, Eichstädt, Baireuth, Ansbach, Erlangen, Nürnberg, Würzburg und im Schönbusch bei Aschaffenburg; oder wer dieses nach und nach und auf eine wohlfeilere Art bewerkstelligen will, erziehe sich seine Obstbäume selbst. Ersteres ist allerdings mit Kosten verbunden; allein der Unternehmer gelangt eher zum Ziele, und die gemachten Ausgaben kommen durch den frühern Früchte-Ertrag sammt den Zinsen bald wieder herein; indessen ist es in jedem Falle rathsamer, eine kleine Pflanzschule anzulegen. Dergleichen sollte allerdings in jedem Gemeinde- Schul- oder Pfarr-Garten Eine bestehen, weil (vorausgesetzt, daß diese Herren die nöthigen Kenntnisse dazu besitzen) sie sich am leichtesten damit befassen können, und die praktische Obstbaumzucht mit zum Unterrichte in den Dorfschulen gehört. Aus diesen Baumschulen könnten dann die Bedürfnisse der Gemeindeglieder am zweckmäßigsten und wohlfeilsten befriediget werden. Wo aber diese bis jetzt noch nicht bestehen, müssen sich die Unternehmer gleichwohl vor der Hand ein gutes Plätzchen im Hausgarten zur Anlage einer kleinen Baumschule wählen, wohin nach hergerichtetem Boden, noch vor Winter die gesammelten Kerne von Holzäpfeln, Holzbirnen und wilden Kirschen, die sich fast in allen Hölzern vorfinden, gesäet werden. Daraus werden nach einigen Jahren schöne Stämmchen erwachsen, welche man entweder unveredelt, wenn sie stark genug sind, an ihre künftigen Plätze pflanzt und das Jahr darauf pelzt, oder man pelzt sie zuvor in der Pflanzschule. Zum Veredeln, Pelzen oder Okuliren wähle man nur Sorten, die als gute Früchte bekannt, dabei aber dauerhaft sind, was Unbekannte am besten den Vorständen der erwähnten Baumschulen überlassen, aus denen auch Edelreiser bezogen werden können. *) Ist der Baum einmal veredelt, bedarf er einer geringen Nachhilfe, die der Unternehmer gar leicht in seinen Erholungsstunden verrichten kann. **) Zu dergleichen Beschäftigungen nehme man die erwachsenen Kinder als Beihilfe, indem dadurch der Grund zur Liebe für die Obstbaumzucht gelegt wird, welche, nachdem sie ihre Erwartungen und

*) Nur wundert mich, warum Hr. Dr. Desberger die Esche Fraxinus excelsior L. nicht angeführt hat, indem sie in jedem Boden wächst, und sich nicht allein als vortreffliches Nutzholz, sondern auch als gutes Kuhfutter jedem Landwirthe empfiehlt; wie denn in der Schweitz großer Nutzen daraus gezogen wird.

*) Auch im botanischen Garten zu München werden von den vorhandenen Obstsorten Edelreiser unentgeldlich abgegeben.

**) Wer sich gründlich in der praktischen Obstbaumzucht unterrichten will, dem empfehlen wir B. L. Seitz's Katechismus der Obstbaumzucht, bei Lindauer in München, wovon bereits 2 Auflagen erschienen sind. A. d. R.

Bemühungen durch deren Früchte belohnt sehen, tiefere Wurzel schlägt, und sich auf diese Art fortpflanzt, allmählig verbreitet und zuletzt eine Lieblingsbeschäftigung der Landleute wird. Selbst erzogene Obstbäume haben vor allen andern den Vorzug, weil sie von ihrer Entstehung an sich an den Boden ihrer künftigen Standörter gewöhnen, dem zu Folge besser gedeihen und ein höheres Alter erlangen; ferner stehen sie jeden Augenblick dem Eigenthümer bei eintretenden Ergänzungen seiner Pflanzungen zu Gebote.

Was nun die Vertheilung der Obstgattungen beim Pflanzen betrifft, so soll die Morgen- und Mittagseite mit Birnbäumen und guten Pflanzen, dergleichen Häuserwände mit Weinreben oder Aprikosen, die Abendseite mit Aepfeln und Kirschbäumen, auch Zwetschen, und gegen Mitternacht mit Wallnußbäumen besetzt werden. Wird ein unter solcher Baumpflanzung gelegenes Landhaus nicht jeden Vorübergehenden freundlich ansprechen, besonders im blumenreichen Frühlinge und im Früchte prangenden Herbste? An die Strassen und Feldwege pflänze man Aepfel-, Kirsch- oder Maulbeerbäume als die dauerhaftesten. An Stellen, wo eine wenig nahrhafte Erde liegt, und der Untergrund blos aus Kies besteht, der also den tiefgehenden Wurzeln keine Nahrung mehr darbietet, pflanze man keine Birnbäume, sondern Aepfel-Pflaumen-Zwetschen und Weichselbäume, darunter besonders die Ostheimer-Weichsel, die man sogar mit großem Vortheil zu Hecken anwenden kann, zu welchem Zwecke man sie gleich an Ort und Stelle säet, und ohne Veredlung wachsen läßt. Hat nun aber der Landmann dergleichen Pflanzungen gemacht, so muß er es nicht blos dabei bewenden lassen, und denken, jetzt sey nichts mehr zu thun; was man leider an manchen schönen Obstbaumpflanzungen besonders an jenen der Landstrassen nur gar zu häufig findet, so wäre das weit gefehlt; sondern er muß seine Pflanzungen stets im Auge behalten, und wenn es wo fehlt, gleich helfen z. B. junge von den Stangen losgerissene Bäume mit guten Strohbändern oder Weiden wieder anbinden, die vom Winde abgebrochenen Stangen durch neue ersetzen, und dergleichen Aeste sauber abschneiden, und die Wundfläche mit einer Baumsalbe von Lehm und Kuhkoth bestreichen, die darauf befindlichen Raupen ablesen u. dgl. m. Im Frühlinge sind vor Allem die jungen Bäume etwas zu beschneiden, und besonders die in Mitte der Krone emporgewachsenen oder abgestorbenen Zweige herauszunehmen, und die schadhaften Bänder durch neue zu ersetzen. Die ältern reinige man von dürren oder häufig übereinander gewachsenen Aesten, von den Raupennestern, und die dicken Aeste und Stämme vom Moos und Flechten, indem durch das Putzen oder Abkratzen der alten moosigen Rinde zugleich viel Ungeziefer und deren Bruten vertilgt, und der Ausdünstungsprozeß befördert wird. Dadurch und ganz besonders mittelst eines geschickten Schnittes werden häufig alte Bäume vom Absterben gerettet, so zu sagen, verjüngt, und zu neuer Lebensthätigkeit gereizt. Ich habe mir zu dieser Arbeit vor kurzem durch den geschickten Werkzeugschmied Andreas Sedelmayer auf dem Anger dahier, einige, von den bisher bekannten verschiedene, Mooskratzer machen lassen, die so dem Zweck entsprechen, daß ich sie jedem Baumzüchter bestens empfehle. Schenkt nun der Landmann seinen Obstbäumen diese geringe Pflege, so wird er seine Bemühung an dem gesunden, freudigen Wachsthume bald belohnt sehen, und aus deren Früchte Ertrag reichlichen Gewinn ziehen.

München den 1ten März 1834.

C. L. S.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

154. Kritische Anzeige einer landwirthschaftlichen Schrift.

Bodenkunde und Klassifikation des Bodens nach seinen physischen und chemischen Eigenschaften, Bestandtheilen und Kulturverhältnissen. Von G. C. L. Krause, Oekonomie-Commissarius und Regierungs-Conducteur. Gotha, Flinzer'sche Buchhandlung. kl. 8. 1832 (240 Seiten.)

In dem Vorworte sind Zweck und Absicht des Buches angegeben, und demnach hat es die Bestimmung, die Abschätzung der Grundstücke auf die Beschaffenheit und also Verwendbarkeit des Bodens selbst zu gründen.

Diese Ansicht theilen wir als allerdings richtig; denn dadurch läßt auch nur der Ertrag sich berechnen, und folglich für Kauf, Pacht und alle derlei Rücksichten ein richtiger Maßstab sich finden. Vorzüglich die angewendeten Naturwissenschaften und die neuere Chemie in ihrer Anwendung auf Oekonomie haben gründlichere Einsichten verbreitet, und der Landwirthschaft einen gegen früher ungleich höhern Schwung gewährt; denn wurden auch schon früher die Fossilien nicht blos nach rein physischen Eigenschaften bestimmt, sondern der chemischen Analyse unterzogen, und war daher auch die Chemie der Fossilien längst schon offenkundig, so wurde doch den Kreisen der reinen Wissenschaften wenig enthoben. Indem die Agrikultur-Chemie auch die Gewächse in spezielle Untersuchung brachte, mußte von selbst folgen, daß die Kenntniß des Bodens einer ungleich höhern Würdigung bedürfe, und daß daher darnach die Verwendbarkeit und also Ertragsfähigkeit bestimmt werden müsse: diese Behauptungen sind in verschiedenen Schriften aus der neuesten Zeit hinlänglich auseinandergesetzt, wiederholt und erwiesen, sie gehen aber aus

den Einsichten unserer Zeit selbst so klar hervor, daß es scheinen möchte, es bedürfe eines weiteren Erweisens nicht.

Sohin zerfiele eigentlich unsere kritische Beleuchtung der vorliegenden Schrift in die zwei Hauptrücksichten:

1) Welche Forderungen sind in dem Buche gemacht, um auf wissenschaftliche Kenntniß des Bodens und seine Verwendbarkeit den Werth zu bestimmen? und in wie ferne ist dieses als Abschätzungsmethode ausführbar?

2) Wie verhält sich der Inhalt des Buches selbst zur ausgesprochenen Absicht?

Die Einleitung ist zu kurz und allgemein, größtentheils sogar noch ein zweites Inhaltsverzeichniß. Im Inhaltsverzeichnisse selbst sind alle Paragraphen unter Aufschriften gebracht; es vertritt sohin auch die Stelle eines Registers.

Im ersten Kapitel (S. 3 — 16) ist die Oryktognosie enthalten; es sind darin nach der Eintheilung von Leonhard Felsarten aufgezählt, so wie Erscheinungen an ihnen, Veränderungen und Ursachen, welche Veränderungen hervorbringen.

Das zweite Kapitel (S. 16 — 28) handelt, in Rücksicht auf Fruchtbarkeit, von ebenem und erhabenen, geneigtem und steilen Boden; von der Neigung nach den Himmelsgegenden, vom Einflusse der Wälder, Sümpfe, Seen u. dgl. in der Nähe des Ackerbodens.

Im dritten Kapitel (S. 29 — 48) ist die Rede von den chemischen Bestandtheilen und Eigenschaften der Fossilien und den organischen Beimengungen in den Bodenarten.

Das vierte Kapitel (S. 49 — 125) umschließt in der ersten Abtheilung die physischen Eigenschaften der Erdarten und das Verfahren, sie kennen zu lernen (Gewicht, Vermögen, das Wasser anzuziehen; Festigkeit; Anhängen an die Ackergeräthe; Eigenschaften beim Gefrieren; Anhalten des Wassers; Volumen-Verminderung durch das Austrocknen; Absorption des Sauerstoffes aus der Luft; Wärmeleitung; Erwärmung durch die Sonne; Freywerden der Wärme durch Feuchtigkeit), die zweite Abtheilung enthält eine Anleitung, die Erdarten chemisch zu untersuchen.

Im fünften Kapitel wird die Klassifikation des Bodens abgehandelt (S. 126 — 182), d. h. es ist eine landwirthschaftliche Eintheilung der Bodenarten versucht, unter Rücksichtnahme auf das Oryktognostische, mit Angabe der physikalischen und chemischen Verhältnisse und mit Beziehung auf die Bebauung, Beackerung, Düngung, Tauglichkeit zum Früchtenanbau und Ertrag.

Das sechste Kapitel (S. 183 — 240) befaßt eigentlich die Kultur selbst, untersucht das Verfahren zur Urbarmachung des Bodens, die verschiedene Düngung, die Bearbeitung des Bodens, die Bewirthschaftungsmethoden, die Ackergeräthe und die landwirthschaftlichen Gewächse in Hinsicht auf die Erfordernisse für ihr Gedeihen.

Nach dem Werthe — der Güte — des Bodens und seiner Verwendbarkeit unter Berücksichtigung des bestellten Zustandes wird auch vom einfachsten Landmanne die Abschätzung gemacht. Wird daher ein genaues Verfahren gefordert, und unter Aufzeigung eines sichern Maßstabes hinlänglich begründet, so ist die Anforderung nicht nur gerecht, sondern auch durch gelungene Lösung in der Landwirthschaft ein Schritt vorwärts gethan, und dadurch sind die Forderungen des Verfassers, so wie das Unternehmen an sich, gerechtfertigt.

Für die Anwendung der Abschätzungsmethode jedoch ist zu unterscheiden: der Zweck des Kaufes, der Verpfändung, Pacht u. dgl. und der Zweck der Besteuerung. Bei Kauf und Pacht — mindestens oft — hängt es vom Willen ab, den Boden zu verwenden, daß er nach den gewonnenen Einsichten des Werthes und der Verwendbarkeit den höchsten Ertrag liefere; allein wenn bei einer Besteuerung so verfahren würde, so wäre dieses die größte Ungerechtigkeit; der Landmann hätte alsdann nicht den geringsten Willen in Benutzung seines Eigenthumes, oder würde unter dem härtesten Abgabedruck seufzen. Offenbar müßten die Ländereyen nach dem möglich höchsten Ertrage besteuert werden, dessen sie der Verwendbarkeit nach fähig wären; in der Weise jedoch die Ländereien zu verwenden, würde auf großen und kleinen Landbesitzungen schlechterdings eine Unmöglichkeit seyn; Zwang dazu kann nicht auferlegt werden, und folglich müßten wenige Ländereien zu finden seyn, die nicht theilweise übersteuert wären; da wäre der harte Druck zur Vorsicht geworden, und, so dienlich dem Landmanne zur eigenen Einsicht eine der Anforderung entsprechend bearbeitete Methode seyn würde, so wenig ist sie je zum Behufe der Besteuerung anwendbar.

Als Versuch für den bezeichneten Zweck verdient das Buch wohl Beifall, und kann zur Anregung dienen; diese Schrift ist indessen in jedem Betrachte der Ausdehnung, Ergänzung und Vervollkommnung fähig. Vorzüglich sind die ersten Kapitel und das letzte zu kurz, und setzen viele Kenntnisse voraus, welche, dem Zwecke nach, erst in dem Buche erlangt werden sollen; auch würde der Werth erhöhet worden seyn, wenn eine Geognosie Deutschlands in Rücksicht auf den Ackerbau damit verbunden worden wäre; und soll die Abschätzung gründlich werden, so müßen bei Angabe der Verhältnisse der Bodenarten und ihrer Verwendbarkeit auch Berechnungen über den Aufwand geliefert werden, um den Reinertrag zu bestimmen. So wollen wir auch Einzelnes nicht weiter hervorheben, und den öfters übel gebrauchten Ausdruck Kraft für's Erste auf sich beruhen lassen.

Nachdem in mehrern Kapiteln theils viel vorausgesetzt ist, theils nur skizzirt wurde, und die Benützung anderer Bücher erforderlich wird, hätte die ganze Bogenzahl verwendet werden können, um erstens die Bodenarten nur landwirthschaftlich zu klassifiziren und zu bestimmen, zugleich auch die physikalischen und chemischen Verhältnisse und Eigenschaften beizusetzen, dann aber die Untersuchung nach den verschiedenen Rücksichten zu behandeln, die Verwendbarkeit anzugeben, die Aufwand-Berechnungen dazu zu liefern, und die Anleitung zur Werthabschätzung der Grundstücke nach den Verhältnissen des Bodens festzustellen.

Aschaffenburg.

Dr. A. Desberger,
Vereins-Mitglied.

Münchner Getreid-Schranne am 12. April 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . . .	135	1758	1893	1692	201	11	50	11	12	10	35	—	4	—	—
Roggen . . .	—	604	604	565	39	7	6	6	51	6	38	—	2	—	—
Gerste . . .	52	1347	1399	1305	94	6	32	6	10	5	47	—	1	—	—
Haber . . .	13	970	983	977	6	4	32	4	19	4	8	—	3	—	—

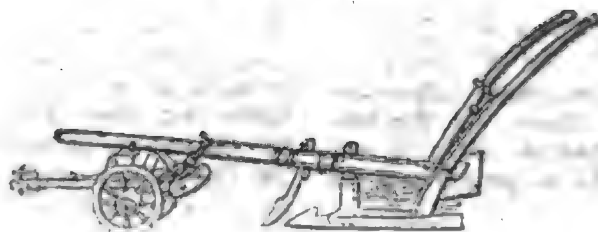
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 23. bis 29. März 1834.

Ort.	Tag.	Weizen. fl.	Weizen. kr.	Kern. fl.	Kern. kr.	Roggen. fl.	Roggen. kr.	Gerste fl.	Gerste kr.	Haber fl.	Haber kr.
Aichach	29	10	19	—	—	6	1	5	2	3	36
Amberg . . .	29	7	57	—	—	5	30	5	48	3	47
Ansbach . .	26	8	26	8	49	6	2	6	30	3	46
	29	8	45	—	—	5	50	—	—	3	53
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	26	10	51	10	46	6	30	5	—	3	52
Baireuth . . .	29	9	54	—	—	7	42	—	—	4	48
Dinkelsbühl . .	26	9	40	9	40	6	36	5	24	3	31
Erding . . .	26	9	—	—	—	5	40	5	12	4	—
Ingolstadt . . .	29	9	8	—	—	5	47	4	34	3	56
Kempten . . .	26	—	—	12	—	8	19	7	3	4	45
Landsberg . . .	29	—	—	11	1	6	44	6	28	4	4
Landshut . . .	28	9	7	—	—	5	7	4	30	3	45
Lauingen	29	9	5	9	41	6	34	5	4	3	51
Memmingen . .	25	—	—	11	37	7	30	7	12	4	11

Ort.	Tag.	Weizen. fl.	Weizen. kr.	Kern. fl.	Kern. kr.	Roggen. fl.	Roggen. kr.	Gerste fl.	Gerste kr.	Haber fl.	Haber kr.
München . . .	29	10	28	—	—	6	27	6	15	4	—
Murnau . . .	20	12	—	—	—	7	30	6	—	4	20
Neuötting . . .	26	9	38	—	—	5	53	—	—	3	5
Nördlingen . .	29	—	—	9	41	6	9	5	17	3	42
Nürnberg . . .	29	9	15	—	—	6	20	5	28	4	10
Passau	24	—	—	—	—	—	—	4	—	3	54
Regensburg . .	29	7	55	—	—	5	4	4	23	3	55
Rosenheim . .	27	9	55	—	—	6	38	4	53	3	36
Speyer . . .	25	9	57	—	—	7	42	5	47	5	42
Straubing . .	29	7	58	—	—	5	15	3	45	3	45
Traunstein . .	29	10	—	—	—	6	18	4	48	3	56
Vilshofen . . .	26	8	10	—	—	5	32	3	47	—	—
Weilheim . . .	26	11	24	11	24	7	—	6	—	4	24
Weißenburg . .	29	8	9	—	—	6	4	4	46	3	52
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 30. den 22. April 1834.



Wochenblatt

des

landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

155. Auszug aus dem jüngsten Gesetzvorschlage des englischen Parlaments, die grausame und ungeeignete Behandlung der Thiere betreffend.

In Rücksicht der grausamen und ungeeigneten Behandlung, welcher die Thiere häufig unterliegen, und in Anbetracht der Gefahren, welche daraus nicht selten für das Leben und Eigenthum der Staatsangehörigen entspringen, hat das englische Parlement unter Aufhebung der seither hierüber geltenden Normen, nachfolgende gesetzliche Verfügungen getroffen:

Wer irgend ein Thier aus Muthwillen oder Grausamkeit schlägt, neckt, martert, mißhandelt oder länger als 24 Stunden ohne hinreichende Nahrung läßt, wer ferner bei dem Treiben oder Fahren eines Thieres einer Nachlässigkeit, Mißhandlung und Mangels an nöthiger Pflege sich schuldig macht, der soll, wenn er dessen überwiesen ist, ausser und über dem Betrage der allenfallsigen Beschädigung eine verhältnißmäßige Geldstrafe erlegen, oder, nach dem Ermessen des Richters, eine, den Zeitraum eines Monats nicht übersteigende, Gefängniß- oder Korrektionshaus-Strafe zu erstehen haben, und im Falle wiederholter Uebertretung einer Verurtheilung in dem Strafarbeitshaus bis zu drei Monaten unterliegen. Behufs leichterer und wirksamerer Ergreifung solcher Uebelthäter soll jeder Konstabel, Gerichtsbeamte, jede gerichtlich autorisirte Person, so wie der Eigenthümer eines solches Thieres befugt seyn, bei Wahrheit einer solchen Uebertretung oder auf gemachte Anzeige jeden solchen Uebelthäter ohne irgend eine andere Ermächtigung oder einen Verhaftsbefehl zu ergreifen und vor den Friedensrichter, der unverzüglich zur Vernehmung der Zeugen schreiten soll, zu bringen.

Der Gemeinderath von London und die grafschaftlichen Rathsversammlungen für die vierteljährigen Gerichtssitzungen sind ermächtigt, innerhalb ihrer respektiven Grafschaften in diesem Betreffe solche Anordnungen festzusetzen, wie sie selbe den Lokalverhältnissen anpassend und zweckmäßig erachten. Doch sind sie bei ihren Erlassen an ein, von dem Parlamente festgesetztes Maximum der Strafe gebunden.

Jeder Friedensrichter ist befugt, die in seinem Gerichtsbezirke verfallenen Uebertretungen dieses Gesetzes zu verhandeln und in summarischer Weise zu entscheiden. Zu diesem Zwecke hat er innerhalb ein und zwanzig Tagen nach gemachter Wahrnehmung oder eidlich erhobener Klage den Uebertreter vorzuladen, in Gemäßheit der erlassenen Verordnungen zu einer Geldstrafe zu verurtheilen, und im Versäumniß oder Verweigerungs-

Falle dieser gesetzlichen Geldstrafe bis zu dem Zeitraum von einem Monate in gefänglicher Haft zu halten.

Sowohl die in diesem Parlamentsakte enthaltenen Verfügungen, als die von den Raths- und Gerichts-Versammlungen erlassenen Anordnungen sollen so viel möglich durch öffentlichen Anschlag ꝛc. zur Kenntniß des Publikums gebracht werden.

Wer, bei der Thatsache der Uebertretung dieser Acte ergriffen, die Angabe seines Namens und Wohnortes dem Richter verweigern sollte, der soll für den Zeitraum eines Monats, oder so lange in gefänglicher Haft verbleiben, bis er dem Richter die verlangte Mittheilung gemacht hat.

Zur Verhütung der Grausamkeiten, welche auf öffentlichen Märkten und Messen beim Verkaufe und Aufbewahren des Viehes verübt werden, wird ferner verordnet, daß jeder Besitzer eines Behältnisses, worin Vieh, das ihm nicht eigenthümlich zugehört, — sey es zum Zwecke des Schlachtens oder der momentanen Einsperrung — aufbewahrt wird, gehalten seyn soll, einen Lizenzschein zu lösen, der, für den Bezirk der Stadt London, von dem Gemeinde-Rathe, und in den übrigen Städten von je zwei Friedensrichtern der Grafschaft unterzeichnet, und für die Dauer eines Jahres ausgestellt wird. Die Ausfertigung desselben ist jedoch durch ein Certifikat bedingt, worin, durch die Unterschriften von Geistlichen, Kirchen- und Armenpflegern, und sonst achtbaren und verlässigen Männern, ausgesprochen ist, daß die Person tüchtig und geeignet sey, eine solche Bewilligung zu erhalten. Zugleich ist der Empfänger eines solchen Lizenzscheines verpflichtet, an dem Aufbewahrungsorte des Viehes eine deutliche, diese Lizenz beurkundende Aufschrift anzubringen. Wer die Einlösung dieses Lizenzscheines oder die Anheftung der angegebenen Aufschrift unterläßt, soll für jede solche Uebertretung zu einer Strafe von 5 Pfund, und im Falle der Fortsetzung derselben für jeden einzelnen Tag zu der nämlichen Geldstrafe verurtheilt werden.

Dabei soll Jedermann, der sich als Besitzer oder Eigenthümer eines solchen Aufbewahrungsortes für Vieh gerirt, oder für die Benützung desselben Zins oder Bezahlung erhält, — er mag nun wirklicher Eigenthümer seyn oder nicht — in Ansehung aller Bestimmungen dieser Akte für den wirklichen Eigenthümer gehalten und als solcher behandelt werden. Sollte jedoch ein so Bestrafter, der nicht wirklicher Eigenthümer ist, nach seiner Verurtheilung durch genügende Beweise den Friedensrichter in den Stand setzen, den wahren Eigenthümer zu erkennen und gerichtlich zu verfolgen, so soll Ersterer alsbald aus seiner allenfallsigen Haft entlassen werden, ohne jedoch zur Rückverlangung der schon früher erlegten Geldbusse berechtigt zu seyn.

Die Kirchspiels-Versammlungen sind autorisirt, Inspektoren für jeden öffentlichen Viehmarkt und für alle Orte, welche nach den obigen Bestimmungen mit einer Lizenz versehen seyn müssen, in ihren respektiven Pfarrsprengeln zu ernennen, und die Inhaber solcher Lizenzscheine sind verpflichtet, nach Einholung dieser Lizenz den Inspektoren schriftliche Anzeige hievon zu machen. Im Unterlassungsfalle werden sie zu einer Strafe von 10 — 40 Schillingen verurtheilt.

Die also bestellten Inspektoren sind in Gemäßheit dieser Akte, ohne irgend einen andern Befehl oder Auftrag, ermächtigt und verpflichtet, von Zeit zu Zeit die öffentlichen Viehmärkte zu besuchen, zu jeder beliebigen Zeit — jedoch nach Sonnen-Untergang und vor Sonnen-Aufgang in Begleitung eines Konstabels oder Gerichtsbeamten — die für Thiere bestimmten Aufenthalts-Orte, wenn die Besitzer derselben nicht zugleich auch die Eigenthümer der Thiere sind, zu besichtigen und die Behandlung und Pflege derselben zu ermitteln. Gewahren sie eine Mißhandlung, grobe Fahrläßigkeit oder Mangel an nöthiger Pflege, so sind sie ermächtigt und verpflichtet, einen solchen Uebelthäter unverzüglich zu ergreifen und dem Friedensrichter vorzuführen.

Auch dem Friedensrichter für die Städte London und Westmünster soll es gestattet seyn, solche Inspektoren für eine beliebige Dauer mittelst Ausstellung einer gerichtlichen Urkunde zu ernennen, und es sollen dieselben die nämlichen Rechte und Pflichten haben, wie jene, welche von den Kirchspielsversammlungen in jeder Pfarrei bestellt werden.

Den Kirchspielsversammlungen liegt es ob, den Inspektoren eine billige Geld-Entschädigung für Mühe und Zeitverlust zu bestimmen, welche die Inspektoren von den Armenpflegern aus der Armensteuer der Pfarrei erheben.

Kraft dieser Akte wird es untersagt, künftig Bühnen oder andere Plätze zum Hunde- und Bärenhetzen zu halten, und der Uebertreter dieses Verbots verfällt für jeden Tag der Zuwiderhandlung in eine Strafe von 40 Schilling zu 5 Pfund. Dabei sollen diejenigen, welche als Eigenthümer, Besitzer oder Errichter einer solchen Bühne ꝛc. handeln, für die wirklichen Eigenthümer gehalten, und als solche behandelt werden.

Die gerichtliche Verfolgung jeder Uebertretung, welche nach dieser Acte auf summarische Ueberweisung hin eine Strafe zur Folge hat, soll innerhalb der drei nächsten Monate nach vollführter That begonnen werden, und es soll dabei das Zeugniß der klagenden Partei, so wie das eines jeden Einwohners der Pfarrei, wo die Uebertretung geschah, als Beweis gelten.

(Schluß folgt.)

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

156. Ueber die thierische Kohle, ihre Fabrikation, Anwendung und Wiederbelebung. Von Hrn. G. Clémandot, Runkelrübenzucker-Fabrikanten und Mitgliede mehrerer gelehrten Gesellschaften.

(Fortsetzung.)

Wenn nun die Kohle ausgewaschen und getrocknet worden, so muß man ihr den Färbestoff entziehen, und zu diesem Behufe muß man zu einer kräftigen Einwirkung der Hitze seine Zuflucht nehmen. Die Calcination allein würde jedoch nicht hinreichen, wenn sie nicht noch durch andere Umstände unterstützt würde.

Die thierische Kohle ist ein ziemlich schwerer Körper, dessen Theilchen also schwer auf einander drücken; sie ist ferner ein schlechter Wärmeleiter; denn die erhitzten Theilchen geben den Wärmestoff, womit sie durchdrungen sind, nur schwer an die benachbarten Theilchen ab. Wenn man z. B. einen mit Kohle gefüllten Tiegel von einiger Größe mitten in ein ziemlich starkes Feuer bringt, so werden die mit den Wänden des Tiegels in Berührung stehenden Schichten schon sehr heiß seyn, während die Hitze der in der Mitte befindlichen Schichten noch nicht bedeutend ist. Diese Betrachtungen mußten die Fabrikanten bei den ersten Versuchen zur Wiederbelebung der Kohle leiten; wenigstens läßt sich dieses aus den Methoden schliessen, die sie zu diesem Behufe befolgen.

Man verfährt nach zweierlei Methoden; bei der einen bedient man sich verschiedener Instrumente, mit deren Hilfe man der Kohle während des Glühens eine kreisende Bewegung mittheilt, so daß die erhitzten Oberflächen oft verändert werden, und daß der Wärmestoff folglich sämmtliche Theile der Kohle erreichen kann. Dieses Verfahren ist die Wiederbelebung in den Cylindern.

Nach der zweiten Methode bringt man gewisse fremde Körper in die Kohle, wodurch dieselbe ohne eine Veränderung ihrer Natur zu erleiden, vertheilt und gehoben wird, so daß die Hitze selbst bis in die innersten Theilchen eindringen kann. Dieß ist die Wiederbelebung in Tiegeln mit Dazwischenlegung von Knochen. Wir wollen beide Methoden im Detail betrachten.

Von der Wiederbelebung der Kohle in den Cylindern.

Nach dieser Methode wird die gebrauchte Kohle in gußeiserne Cylinder gebracht, die der Form nach den Cylindern, in denen man den Kaffee brennt, ähnlich sind. Diese Cylinder werden in einem Ofen stark erhitzt, nach 3 — 4 stündigem Glühen herausgenommen, und durch neue ersetzt. Während der Calcination oder des Glühens müssen die Cylinder mehrere Male alle 20 bis 25 Minuten umgedreht werden, damit die Oberflächen der Kohlen mehr verändert werden.

Diese Methode hat mehrere Nachtheile; man verbraucht eine zu große Menge Brennmaterial; die Cylinder zerspringen oft wegen des Wechsels von Hitze und Kälte, Trockenheit und Feuchtigkeit, und dadurch werden die Kosten vermehrt. Ich selbst bediente mich sehr lange Zeit dieser Methode, und eben deßwegen kann ich mit allem Rechte rathen, dieselbe aufzugeben. Man könnte statt der gußeisernen Cylinder zwar Cylinder aus Eisenblech anwenden; allein diese kommen zu hoch, und verursachen immer noch einen größeren Verbrauch an Brennmaterial, (?) und mehr Arbeit.

Von der Wiederbelebung der Kohle mit Dazwischenlegung von Knochen.

Man nimmt frische Knochen, reinigt und zerkleinert sie, als wenn es sich um die Fabrikation ganz frischer thierischer Kohle handelte. Von diesen Knochen wird auf den Boden der Tiegel oder der eisernen Töpfe eine Schichte gelegt; auf diese Schichte Knochen legt man eine ziemlich dicke Schichte der wiederzubelebenden Kohle; und auf diese Weise fährt man mit abwechselnden Schichten Knochen und Kohle fort, bis die Tiegel gefüllt sind; die letzte Schichte muß aus Kohle bestehen. Die auf diese Weise gefüllten Tiegel werden mit Thon verkittet, und in einen Ofen gebracht, in welchem man dann Feuer giebt. Wenn die Dämpfe zu brennen aufgehört haben, wenn die Tiegel ganz glühend geworden sind, so läßt man das Feuer ausgehen, und nimmt die Tiegel heraus, sobald die Temperatur erträglich geworden. Dann werden die Tiegel ausgeleert, die groben Knochenstücke von den feinern Körnern gesondert, und in die Mühle gebracht.

Die Kohle erleidet unter diesen Umständen einen bedeutenden Grad von Hitze, bei welchem gewiß aller in ihr enthaltener Färbestoff zerstört wird. Für Fabrikanten thierischer Kohle, welche großen Absatz haben, ist diese Methode nicht mit den geringsten Schwierigkeiten verbunden; ja sie verursacht ihnen sogar, wie ich weiter unten zeigen werde, beinahe keine Auslagen.

Nicht so verhält es sich hingegen bei den Zucker-Fabrikanten, für welchen die Fabrikation und Wiederbelebung der thierischen Kohle nur Nebensachen sind. Der Zuckerfabrikant, der diese Methode befolgen wollte, würde durch das Vermengen der gebrauchten Kohle mit frischen Knochen am Ende eine größere Menge Kohle erhalten, als er für seinen Bedarf nöthig hat, so daß er am Ende selbst Kohle verkaufen müßte. Dieser Fall ist aber nach meiner Meinung zu vermeiden; denn der Zuckerfabrikant soll, wie ich glaube, weder Kohle kaufen, noch verkaufen, und sich mit der Fabrikation seines

eigenen Bedarfes begnügen. Um aber zu diesem Resultate zu gelangen, soll der Fabrikant, der mit einer hinreichenden Menge Kohle versehen ist, diese Kohle wiederbeleben können, ohne daß deren Quantität dadurch vermehrt wird, und ohne daß es mit vielen Kosten verbunden wäre.

Wenn nun die Knochen selten werden und zu hoch im Preise steigen sollten, wäre es da nicht von großem Nutzen, wenn man dieselben bis zum Eintritt günstigerer Umstände entbehren könnte? Ich glaube, daß folgende Methode allen diesen Bedingungen entsprechen dürfte.

Von der Wiederbelebung der Kohle mit Dazwischenlegung von Holz.

Man nimmt sehr trockenes Buchen-, Hagebuchen- oder Ulmenholz, und sägt und spaltet es in Stücke von beiläufig 10 Zoll Länge und 2 Zoll Dicke. Diese Stücke Holz legt man auf solche Weise auf den Boden der Tiegel oder Gefäße, die zur Aufnahme der Kohle bestimmt sind, daß so viel Zwischenräume als möglich zwischen ihnen bleiben. Wenn in jeden Tiegel beiläufig ein Dutzend solcher Stücke Holz gelegt worden, so füllt man sie mit Kohle und schreitet dann zur Calcination.

Die Details, in die ich nun in Bezug auf diese Operation eingehen will, können bis auf einige wenige Modifikationen, die ich andeuten werde, bei Allem, was bei ähnlichen Calcinationen zu beobachten ist, als Wegweiser dienen.

Wir wollen annehmen, daß man sich eines Ofens bedient, wie man ihn in der beigefügten Zeichnung abgebildet sieht. Ein solcher Ofen kann beiläufig 60 Tiegel von der aus der Abbildung ersichtlichen Form fassen. Die Tiegel sind etwas über 10 Zoll hoch; ihr Durchmesser beträgt an der weitesten Stelle etwas über 13 Zoll; ihre Mündung hat etwas über 10 Zoll im Durchmesser: sie fassen außer dem Holze 20 bis 22 Kilogramme Kohle.

Wenn sämmtliche Tiegel mit Kohle gefüllt sind, so stellt man rings um die Wände des Ofens, ausgenommen dem Thürchen gegenüber, eine Reihe davon. Auf diese erste Reihe stellt man dann eine zweite Reihe, worauf man alle Oeffnungen, welche an den Stellen, an welchen die Tiegel einander berühren, bestehen, mit Thon verkittet. Auf diese Weise fährt man so lange fort, bis der Ofen voll ist; die Töpfe der obersten Reihe müssen sorgfältig mit einem Deckel verschlossen und mit Thon verkittet werden. Zwischen die Töpfe oder Tiegel muß ziemlich trockenes Brennholz von verschiedener Dicke und Länge gebracht werden. Wenn der ganze Ofen gefüllt ist, so verschließt man die Ofenthüre mit Ziegeln und Thon, und giebt dann Feuer.

Beiläufig 5 Stunden nach dem Beginne der Feuerung fängt das Holz im Ofen zwischen den Tiegeln zu brennen an; die Tiegel kommen zum Rothglühen, und man sieht aus deren Fugen ziemlich häufig lebhafte Flammen entweichen. In diesem Zustande erhält man den Ofen beiläufig noch 5 Stunden, indem man von Zeit zu Zeit Kohlen nachschürt. 2 — 3 Stunden später, d. h. 13 Stunden nach dem Beginne der Operation, öffnet man die Thüre des Ofens, und wenn die Temperatur desselben nach 9 — 10 Stunden gehörig herabgesunken ist, so nimmt man die Tiegel heraus, um sie sogleich durch eine neue Tracht zu ersetzen.

Die aus dem Ofen genommenen Tiegel läßt man noch einige Zeit über abkühlen, bevor man deren Inhalt auf einen eisernen Durchschlag, dessen Löcher ein Paar Centimeter im Durchmesser haben, leert. Die thierische Kohle fällt hierbei durch die Löcher, während das Holz, welches man zugleich mit der zu belebenden Kohle in die Tiegel brachte, in ganzen verkohlten Stücken zurückbleibt. Die auf diese Weise erhaltene Holzkohle ist von ausgezeichneter Güte, und kann zu allen Zwecken, zu welchen die Holzkohle dient, verwendet werden; sie enthält gar keine Brände, wenn die Calcination weit genug getrieben worden ist.

Wenn man mit den oben angegebenen Verhältnissen arbeitet, so wird man etwas weniger als 2 Hectoliter Steinkohlen, und beiläufig 14 Scheiter Holz von der Dicke eines Armes und 15 Zoll Länge, und außerdem beiläufig 2 Hectoliter kleines Holz, welches in die Tiegel gelegt wird, verbrauchen. *) Ein Taglohn reicht für die ganze Arbeit hin.

Um vollkommen genau zu seyn, müssen hierzu noch die Kosten der Unterhaltung und der Abnützung des Ofens, so wie der Verlust, der durch das Zerspringen der Tiegel entsteht, geschlagen werden. Ich kann zwar hierüber keine ganz bestimmten Daten angeben; allein ich bin überzeugt, daß die Operation, bei welcher ich immer 1200 bis 1400 wiederbelebte Kohle erhalte, sehr vortheilhaft ist.

Das in die Tigel gelegte Holz spielt eine sehr wichtige Rolle; es hindert, daß sich die Kohle nicht fest an einander legt; die Dämpfe, die sich in der Hitze aus dem Holze entwickeln, zertheilen die Kohle, durch welche sie sich einen Weg bahnen müssen, und entzün-

*) Das zwischen die thierische Kohle gelegte Holz verliert, wenn es beinahe ganz trocken angewendet wurde, bei der vollkommenen Verbrennung beiläufig $\frac{4}{5}$ seines Gewichts, sein Volumen vermindert sich aber nur um $\frac{2}{5}$. Wenn 12 Stücke Holz, die man in einen Tiegel bringt, 1250 Grammen (beiläufig 40 Unzen) wiegen, so werden diese 1250 Grammen genau die Stelle von 1250 Grammen trockener Kohle vertreten. Die thierische Kohle verliert bei der Wiederbelebung 6 Proc. ihres Gewichtes, ein Verlust, der größtentheils der Feuchtigkeit zugeschrieben werden muß, die in ihr enthalten ist, wie trocken sie auch scheinen mag. A. d. O.

den sich, sobald sie in den Ofen gelangen, wo sie dann die Hitze des Feuers bedeutend erhöhen.

Das Holz hat einen Vortheil vor den Knochen voraus, den wir nicht umgehen dürfen; es verbreitet nämlich beim Beginne der Operation keinen so unangenehmen ammoniakalischen Geruch, so daß die Wiederbelebung aller Orten geschehen kann, ohne daß Jemand dadurch belästigt würde.

Wenn die Tiegel nur mit Knochen allein gefüllt sind, wie dieses bei der Fabrikation der thierischen Kohle der Fall ist, so entwickeln diese Knochen offenbar eine außerordentliche Menge brennbarer Gase oder Dämpfe. Die Quantität Brennmaterial, welche nöthig ist, um diese Dämpfe zu entwickeln und deren Entzündung zu bewirken, braucht in diesem Falle nicht groß zu seyn, und daher braucht man auch zwischen die Tiegel im Ofen kein Holz zu bringen. Dieses Holz ist hingegen unumgänglich nothwendig, wenn die Wiederbelebung mit Dazwischenlegung von Holz geschieht; denn in diesem Falle geben die Dämpfe, die sich entwickeln weniger Hitze. Bei der Wiederbelebung der Kohle mit Dazwischenlegung von Knochen müßte man nur dann Holz zwischen die Tiegel legen, wenn die Knochen nur in geringer Menge angewendet wurden.

Um zu erfahren, ob die Kohle vollkommen calcinirt ist, muß man die Knochen oder die Stücke Holz, die man dazwischen legte, untersuchen, und sehen, ob diese gehörig verkohlt sind. Fände man mehrere Stücke, die sowohl auf der Oberfläche, als auf dem Bruche keine vollkommen ausgesprochene schwarze Farbe zeigten, so müßte man daraus schliessen, daß nicht genug Brenn-Material angewendet wurde, und daß dieses bei der nächsten Calcination vermehrt werden müsse.

Man wird sich erinnern, daß wir bereits oben bemerkten, daß die durch die Calcination wiederbelebte Kohle von zweierlei Art ist, je nachdem sie vorher zu einem Zwecke gedient hat. Hat man nämlich thierische Kohle ausgeglüht, die bloß zum Entfärben einfacher Syrupe gedient hat, und ist die Calcination vollkommen geschehen, so wird diese calcinirte oder ausgeglühte thierische Kohle alle Eigenschaften einer frisch bereiteten Kohle besitzen, und eben so entfärbend wirken, wie diese. Hat man hingegen Kohle ausgeglüht, über welche alkalischer Runkelrübensyrup filtrirt worden, so wird dieselbe nach dem Ausglühen, wegen der Verbindung des Kalkes mit der thierischen Kohle noch nicht zum Entfärben taugen; sondern es ist nach meiner Meinung unumgänglich nöthig, die Kohle dann auf dieselbe Weise, die ich bereits oben angegeben habe, mit verdünnter Salzsäure zu behandeln, um ihr wieder ihre entfärbende Kraft zu geben. Der ganze Unterschied besteht in diesem Falle darin, daß man hier nicht 10 Proc., sondern nur 3 Proc. Salzsäure anzuwenden hat, da diese Menge hinreicht, um der Kohle die alkalische Substanz, die sie aufgenommen haben konnte, wieder zu entziehen.

Man kann die thierische Kohle so oft ausglühen oder wiederbeleben, als man will, und sie wird jedes Mal wieder gut seyn. Da die Calcination, deren man sich hiezu bedient, jedoch wegen der dazu erforderlichen Apparate eine kostspielige Operation ist, so trachtet man eine Methode ausfindig zu machen, nach welcher man auf eine leichtere und wohlfeilere Weise zu demselben Zwecke gelangen könnte. Man hat daher in dieser Absicht die Gährung in Vorschlag gebracht, indem, wie man sagte, der Färbestoff hierdurch zerstört werden würde, so daß die Kohle sicher wieder ihre früheren Eigenschaften erlangen müßte. Wenn diese Methode aber auch im ersten Augenblicke einige günstige Erfolge hoffen läßt, so wird man doch bei einigem Nachdenken gleich finden, was man von ihr zu erwarten hat. Die Gährung wird zwar den Zucker und den schleimigen Bestandtheil *) die bloß auf der Oberfläche der Kohle haften blieben, zerstören, keineswegs aber den Färbestoff; denn dieser ist eine innige Verbindung mit der Kohle eingegangen, zu deren Zerstörung die Gährung nicht hinreicht, sondern die nur durch die kräftige Einwirkung des Feuers wieder aufgehoben werden kann.

Ich dachte, daß sich die gebrauchte Kohle auch dadurch wieder beleben ließe, wenn man sie abwechselnd mit Aezkali und Salzsäure behandelte, habe aber später dieses Verfahren wieder aufgegeben. Man erhält auf diese Weise zwar eine Kohle, die alle ihre entfärbende Kraft wieder erhalten hat; allein das ganze Verfahren ist mühsam und kostspielig.

---

*) Hr. Crespel, Sohn des Hrn. Crespel Dellisse, hat diese Eigenschaft der Gährung, den Schleim zu zerstören, zur Reinigung der Säcke, in welchen der Runkelsaft ausgezogen wird, und welche die Arbeiter fette Säcke (sacs gras) nennen, benutzt. Er taucht diese Säcke nämlich in eine Flüssigkeit, welche aus Melasse und Wasser besteht, und am Aräometer 8 — 10° zeigt, und läßt sie dann an einem warmen Orte einige Tage lang gähren. Der Schleim, das sogenannte Fett, wird hiebei zerstört, so daß man die Säcke nur mehr mit Wasser auszuwaschen braucht, um sie vollkommen zu entfetten. Hr. Crespel wird mich entschuldigen, daß ich diese Notiz über sein Verfahren, welches wahrscheinlich manchem Fabrikanten wünschenswerth und nützlich seyn dürfte, bekannt machte, ohne seine Ermächtigung hierzu eingeholt zu haben.

A. d. O.

(Fortsetzung folgt.)

157. Ueber die Stachelbeeren und ihre Rettung.

So nützlich und wohlthätig die Stachelbeeren in vieler Beziehung sind, so sehr sieht man sich dabei in Ansehung der Aernte getäuscht; denn sie werden gleich anfangs die Beute unzähliger Raupen. Im Frühjahre ist es also dringend, sich dagegen zu schützen. Nach der Erfahrung muß man Kuh- oder Schweinsmist um die Büsche bereiten, und ihn mit etwas Erde bedecken. Man wird dann keine Raupen mehr erblicken. Das Mittel ist einfach und mit keinen Kosten verbunden, so hin jedem Landwirth oder Gärtner ans Herz zu legen.

— — —

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

158. Ueber die Roßkastanie und die Producte, die sich aus derselben gewinnen lassen. Von Hrn. Vergnaud-Romagnesi.

Im Auszuge a. d. Recueil industriel. Novbr. 1833.
(Uebersetzt im polytechnischen Journal.)

Nach den vielen fruchtlosen Versuchen, die bereits angestellt wurden, um zu ermitteln, auf welche Weise sich von dem Roßkastanienbaume gehöriger Nutzen ziehen läßt, ist es keine kleine Aufgabe, neuerdings mit einer Empfehlung dieses Baumes aufzutreten. Nur der Ausspruch Parmentier's, der da sagte, daß er, so viel er sich auch mit der Frucht der Roßkastanie abgab, doch noch Vieles hierüber zu thun übrig ließ, konnte mich bewegen, diesen Gegenstand neuerdings zur Sprache zu bringen; und ich hoffe, daß die von mir angestellten Versuche zu einem bessern Resultate führen dürften.

Man hat gegen die Kultur des Roßkastanienbaumes hauptsächlich drei Einwendungen gemacht, und diese sind: die Unbrauchbarkeit seines Holzes, das frühzeitige Abfallen der Blätter und die Nutzlosigkeit seiner Früchte, die wegen ihrer Bitterkeit weder von Menschen, noch von Thieren genossen werden können. Wir wollen diese Einwürfe beleuchten.

Was das Holz der Roßkastanie betrifft, so ist es zwar zart und schwammig; allein es eignet sich dennoch zu allen den Zwecken, zu welchen man die sogenannten weichen oder weißen Hölzer, wie z. B. das Linden-, Platanen-, Tannen-, Pappelholz &c. verwendet. Es dauert sogar, wenn es gegen Feuchtigkeit geschützt ist, länger, als manche dieser Holzarten, und wird nur selten von den Würmern angegriffen. Man kann dasselbe auch zu Dachsparren, Schindeln und Balken benutzen; denn es hat zwar weniger Elastizität, als das Tannenholz, springt aber nicht so leicht als dieses, weil seine Fasern inniger miteinander verbunden sind. Bildhauer, Dreher und Tischler können das Holz der Roßkastanie sehr gut verwenden; denn es nimmt jede Farbe und jeden Firniß an. In einigen Fällen bedient man sich desselben auch statt des Eschen- und Buchenholzes zur Verfertigung der Zugjoche für das Hornvieh, wozu es sich wegen seiner Leichtigkeit sehr gut eignet. Ebenso giebt es sehr gute Holzschuhe, und wird zu diesem Behufe selbst dem Erlen- und Birkenholze vorgezogen.

Das frühzeitige Abfallen der Blätter ist wahrlich nicht von Belang, und wird durch das frühe Austreiben im Frühlinge, und durch den dichten Schatten, den sie im Sommer gewähren, reichlich ersetzt. Allerdings kann man keines unserer Hausthiere zum Genusse der Blätter der Roßkastanie bewegen; allein sie geben doch eine gute Streu, und will man sie einäschern, so erhält man aus denselben weit mehr Alkali, als aus den Blättern irgend eines andern Baumes. Uebrigens hat man die frischen Blätter zu Lyon auch schon zum Zurichten der Hüte angewendet, indem sie beim Sieden eine schleimige, klebrige Substanz geben.

Die Unbrauchbarkeit der Früchte endlich, die den wichtigsten der erwähnten Einwürfe bildet, dürfte durch folgende Bemerkungen und Versuche widerlegt werden.

Die Früchte der Roßkastanie werden in wildem Zustande von den Hirschen, den Rehen, und zuweilen selbst von den Wildschweinen verzehrt. Man versuchte Hunde und Schweine damit zu füttern, allein vergebens; am liebsten frißt sie noch das Hornvieh, und man hat bemerkt, daß Ochsen, die mit zerschnittenen und gekochten Roßkastanien gefüttert wurden, ein sehr festes und reichliches Fett ansetzten. Kühe behielten dabei eine große Menge Milch, die keinen üblen Geschmack hatte. Puymaurin will Schafe damit gefüttert, und Boos mehrere Schafheerden dadurch von einer epidemischen Krankheit geheilt haben; wahrscheinlich wußten Beide den Geschmack der Früchte zu maskiren; denn im Allgemeinen haben die Schafe einigen Widerwillen dagegen. In England füllte man alte Fässer mit Roßkastanien, weichte diese 3 bis 4 Tage in fliessendes Wasser, und verwendete dann die Früchte zur Mastung der Schweine und der Hirsche. Ich fand, daß die Maceration der Früchte, selbst wenn sie zerschnitten sind, wenigstens 8 Tage lang fortgesetzt werden muß, wenn der bittere Geschmack nur einigermassen vermindert werden soll.

Man schlug vor, die Roßkastanien in alkalischer Lauge maceriren zu lassen, sie dann zu mahlen, und an die Hühner zu verfüttern. Dieses Verfahren schien zu gelingen; allein es ist zu geringfügig, als daß es die Aufmerksamkeit auf sich ziehen könnte. Ebenso hat man die Früchte getrocknet, gemahlen und zu Buchbinderkleister empfohlen, weil man behauptete, dieser Kleister würde wegen seiner Bitterkeit von den Insekten nicht angegriffen. Dem ist aber nicht so, denn dieser Kleister verliert nach ½ bis 1 Jahre seine Bitterkeit, wo

er sie doch gerade am meisten nöthig hätte. Besser eignet sich daher zu diesem Behufe noch ein Zusatz von Ruß unter den Kleister.

Hr. Antoine, Apotheker am Spitale des Val-de Grâce, behauptete bei der Destillation der Roßkastanie nur Essigsäure erhalten zu haben, die ihm vor der Gährung schon in diesen Früchten zu seyn schien. Ich setze diese Früchte nach demselben Verfahren in Gährung, nach welchem man in Deutschland die Erdäpfel in Gährung bringt, und erhielt auf diese Weise einen Alkohol, der weder in Hinsicht auf Menge, noch in Hinsicht auf Geschmack nur im Geringsten entsprach.

Man hat die Roßkastanien auch zum Reinigen der Wäsche empfohlen; man rieb zu diesem Zwecke in jede Pinte Wasser zwei Früchte, und verwendete dieses Wasser, nachdem es erwärmt worden, als Seifenwasser. Diese Reinigungsmethode gab jedoch schlechte Resultate; die Wäsche wurde gelblich und übelriechend. Hr. Marcandier, bekannt durch seine Abhandlung über den Hanf, behauptet jedoch, daß die Roßkastanie bei gehöriger Behandlung doch mit Vortheil zum Reinigen verwendet werden kann, obwohl sie der Seife nachsteht. Ich habe diese Bleichkraft nicht finden können; denn die Roßkastanie enthält zwar eine große Menge Alkali; allein es ist so gebunden, daß man dessen Menge blos durch die Einäscherung erfährt. 50 Pfd. Roßkastanienasche geben 35 bis 36 Pfd. reine Potasche von erster Güte.

Einige Fabrikanten behaupteten, sie haben Kerzen aus den Roßkastanien verfertigt. Dem ist aber nicht so: denn der bittere und zusammenziehende Bestandtheil diente blos dazu, den Hammeltalg zu reinigen und ihn fester zu machen; er vermehrte die Menge des Talges durchaus nicht, sondern er verminderte ihn im Gegentheile bedeutend, so daß diese Art von Kerzen immer theurer zu stehen kommen müssen, als andere.

Die Roßkastanie enthält auch eine Art von Oel, welches man in geringer Quantität gewinnen kann, wenn man die zermalmten Früchte etwas erwärmt und dann auspreßt. Das Roßkastanienpulver kann daher auch statt der sogenannten Mandelkleie zum Waschen der Hände benuzt werden.

Hr. Francheville, Mitglied der Akademie zu Berlin, behauptete, daß der Roßkastanienbaum, drei Mal auf sich selbst gepfropft, Früchte liefere, die durchaus nicht bitter, und eben so genießbar waren, wie die ächten Kastanien. Dieses ist aber eben so unrichtig, als es unrichtig ist, daß Pfirsiche auf Roßkastanien gepfropft, sehr große, aber bittere Früchte liefern. Uebrigens hat diese, wie es scheint, aus der Luft gegriffene Behauptung zu mannigfachen Versuchen über das Pfropfen der besten Kastaniensorten auf Roßkastanienbäume Anlaß gegeben, von denen jedoch in 200 Fällen auch nicht einer anschlug. (Fortsetzung folgt.)

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

159. Ueber eine feierliche Preiszustellung.

Das
Königl. Landgericht Aichach
an das
General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Dem Ansuchen der verehrlichen Zuschrift vom 31ten Oktober und empfangen 28. Novbr. v. J. entsprechend, eine feierliche Zustellung der Preise zu veranstalten, indem eine so wichtige Angelegenheit des Vaterlandes, wie die der Landwirthschaft die größte Würdigung verdient, wurde ein Fest nach Maßgabe der hiesigen Lokal-Verhältnisse veranstaltet.

Zur thätigen Mitwirkung und Verherrlichung des Festes ergiengen die geeigneten Einladungen an den hiesigen Magistrat, die umliegenden Pfarrämter, Patrimonialgerichte, Gemeindeverwaltungen rc. auf Samstag den 25ten Januar, Nachmittags 2 Uhr.

Auch wurden durch Trommelschlag und öffentlichen Ausruf die sonstigen Freunde der Landwirthschaft und Theilnehmer eingeladen, zur bestimmten Zeit sich im Rathhaussaale zahlreich einzufinden. Da eben Markttag war, so wurde der einige Tage zuvor angekommene I. Hauptpreis, der Güllewagen mit Heuwender und Kleewagen vor dem Landgerichtslokale ausgestellt.

Der abgeordnete k. Landgerichts-Commissär hielt im großen Rathhaussaal vor der zahlreichen Versammlung über den Zweck dieses Festes, über die Entstehung des landwirthschaftlichen Vereins, über die Fortschritte und Leistungen, über die Zunahme an Kraft und Ausdehnung dieses zur wahren Emporhebung der Landwirthschaft so einflußreich wirkenden Institutes, dessen Vorstande und Theilnehmer, geeigneten Vortrag, und schloß mit dem größten Dankgefühle bei der höchsten Betheuerung unerschütterlicher Treue und Anhänglichkeit an König und Dynastie, worauf die ganze Versammlung in ein dreimaliges Hoch für den Allergnädigsten König unter dem Schall der Trompeten und Paucken einstimmte. Sodann schritt man unter Verlesung der Leistungen der Preisträger zur Vertheilung der Preise selbst, und zwar

1) Dem Bernhard Deuringer, Bierbräuer und Oekonom in Aichach den I. Hauptpreis.

Derselbe erhielt den neuen Güllewagen mit Heuwender und Kleewagen nebst einer silbernen Vereins-Medaille.

2) Dem Klement Asam, Gutsbesitzer von Hellbach den XX. Preis.

Dieser erhielt ein Preisebuch mit der silbernen Vereins-Medaille.

Hiemit schloß sich dieser Akt, und dem Unterzeichneten erübriget nur noch der Ausdruck vollkommener Hochachtung.

Aichach am 5ten Februar 1834.

Der k. Landrichter
Forster.

---

160. Anstellungsgesuch eines Oekonomie-Verwalters.

Ein junger, lediger Mann, welcher vorzügliche Zeugnisse theils von der k. Lehranstalt in Schleißheim theils von den Stellen, wo er bereits Oekonomie-Verwalter war, vorlegen kann, wünscht recht bald eine Anstellung auf irgend einem Herrschaftsgute.

Die Expedition des Wochenblattes giebt auf Anmeldnng nähere Auskunft.

Münchner Getreid-Schranne am 19. April 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . . .	201	1827	2028	1594	434	11	31	10	51	10	9	—	—	—	21
Roggen . . .	39	689	728	678	50	6	55	6	36	6	16	—	—	—	15
Gerste . . .	94	1345	1439	1167	272	6	37	6	—	5	58	—	—	—	10
Haber . . .	6	764	770	770	—	4	54	4	24	4	11	—	5	—	—

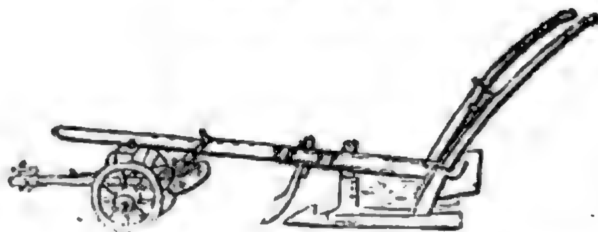
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 30. März bis 5. April 1834.

Ort.	Zug.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	5	10	20	—	—	6	1	4	58	3	31
Amberg . . .	5	8	15	—	—	5	29	5	6	3	54
Ansbach . .	2	8	30	9	6	6	11	6	—	3	49
	5	8	11	8	58	5	52	5	30	4	3
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	4	9	59	10	34	6	30	5	24	3	55
Baireuth . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dinkelsbühl . .	2	9	38	9	38	6	22	5	11	3	49
Erding . . .	3	0	—	—	—	5	42	5	—	4	—
Jngolstadt . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kempten . . .	2	—	—	12	13	8	24	7	13	4	44
Landsberg . . .	5	—	—	11	14	7	1	6	6	4	16
Landshut . . .	4	9	15	—	—	5	22	4	37	3	48
Lauingen . . .	5	—	—	9	20	6	27	5	1	3	40
Memmingen . .	1	—	—	11	49	7	57	6	28	4	21

Ort.	Zug.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
München . . .	5	11	8	—	—	6	49	6	9	4	16
Murnau . . .	5	—	—	12	—	7	30	6	—	4	20
Neuötting . . .	2	9	22	—	—	6	—	4	—	3	2
Nördlingen . .	5	—	—	9	44	6	26	5	14	3	28
Nürnberg . . .	5	9	3	—	—	6	23	6	4	4	18
Passau	1	—	—	—	—		—	3	48	—	—
Regensburg . .	5	8	7	—	—	5	35	4	37	4	10
Rosenheim . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Speyer . . .	1	9	45	—	—	7	33	5	47	5	37
Straubing . .	5	8	15	—	—	5	15	4	—	3	39
Traunstein . .	5	10	—	—	—	6	36	4	36	3	24
Vilshofen . . .	2	8	32	—	—	5	39	5	30	—	—
Weilheim . . .	5	11	—	11	—	7	—	5	45	4	30
Weißenburg . .	5	8	10	—	—	6	7	4	45	3	48
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 31. den 29. April 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Angelegenheiten des Vereins.

161. Ueber Milchmesser.

Die Milchmesser (Galactomètres) nach Cadet-de-Vaux.

werden in Paris von dem Ingenieur Herrn Chevallier, Optiker des Königs und Mitglied der k. Akademien der Wissenschaften in Paris und Metz ꝛc. wohnhaft am Glockenthurme des Pallastes Nr. 1, dem Blumen-Markte gegenüber, verfertigt.

Alle Flüßigkeiten, welche den Gesetzen der Statik unterworfen sind, können durch verschiedene angestellte Versuche geschätzt werden. Man kennt die spezifische und relative Schwere der Alkohols, der Weine, der Essige, der Moste, der Biere, der Oele, selbst der Syrupe, und verschiedener Wasser, und das erste Getränk des Menschen, welches jedes andere ersetzt, und von allen andern nur schwer wieder ersetzt werden kann, welches unsere Kinder aufzieht, und uns auch noch in mehreren Krankheiten ein eben so sicheres als angenehmes Arzneimittel darbietet, diese süsse Flüssigkeit, welche selbst im Busen der Landbewohner den Geist des Betruges erweckt, der ohnehin dermalen alle Klassen der menschlichen Gesellschaft beseelt, die Milch nämlich ist noch nicht einem Untersuchungs-Instrument unterworfen, welches mit Sicherheit über den Grad der Verfälschung Aufschluß geben kann. Ein solches Instrument bietet nun Herr Ingenieur Chevallier in dieser seiner Anzeige seinen Mitmenschen und hauptsächlich den Bewohnern der Hauptstadt Paris an, wo sich der Betrug wegen der Bevölkerung vermehrt zu haben scheint.

Ein leichtes Glasrohr, nach Art aller anderer Flüssigkeitsmesser zeigt eine Stuffenreihe von 0 bis 4° an.

Nr. 1 zeigt die reine Milch an,
„ 2 eine Beimischung von $\frac{1}{4}$ Wasser,
„ 3 „ „ „ $\frac{1}{3}$ „
„ 4 „ „ „ der Hälfte Wasser,

und jemehr das Rohr bedeckt ist, (tiefer sinkt) desto mehr Wasser ist in der Milch; eben so, je mehr Nr. 1 unbedeckt ist, und das 0 höher kommt, desto rahmhaltiger ist die Milch. Diese sehr einfache und genaue Stuffenreihe zeigt die Verschiedenheiten an. Man erkennt dabei auch, daß, wenn dieses Rohr in ein mit Milch gefülltes Gefäß gethan wird, man ohne andere Berechnung entscheiden kann, ob diese Milch gemischt sey oder nicht, und ob mit $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{2}$ Wasser. Dieses Glasrohr hat auch seinen Namen durch seine bequeme Eigenthümlichkeit von den griechischen Wörtern: γάλα (Milch) und μέτρον (Maß) Milchmaß, Milchmesser erhalten.

Ein Rohr von Silber kostet 22 Frcs.
„ „ „ Glas „ 3 „

Das General-Comité hat 3 solche Milchmesser von Paris kommen lassen, sie in verschiedener Milch probirt, und sie vollkommen bewährt gefunden, indem alle 3 nicht nur den reinen Zustand der Milch, sondern auch die Quantität von dem beigemischten Wasser genau anzeigten.

Diese Milchmesser können im Lokale des landwirthschaftlichen Vereins in der Türkenstrasse Nr. 2 eingesehen werden, und das General-Comité wird veranstalten, daß sie auch hier verfertiget werden.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

162. Auszug aus dem jüngsten Gesetzvorschlage des englischen Parlaments, die grausame und ungeeignete Behandlung der Thiere betreffend.

(Schluß.)

Der auf die eidliche Aussage eines glaubwürdigen Zeugen vor dem Friedensrichter einer solchen Uebertretung Beschuldigte wird von dem Richter schriftlich vorgeladen; erscheint er trotz der richtigen Zustellung der Vorladung nicht, so kann der Richter entweder zur sofortigen weitern Verhandlung der Sache schreiten, oder einen Verhaftsbefehl gegen den Angeschuldigten erlassen. Auch ist es dem Ermessen des Richters anheimgestellt, gleich bei Erhebung der Klage — ohne vorgängige Vorladung — einen solchen Verhaftsbefehl zu erlassen.

Sollte die Summe, welche von dem Richter als Entschädigung des angerichteten Schadens oder als Strafe über derartige Uebertreter verhängt wird, nicht in dem von dem Richter festgesetzten Termine erlegt werden, so ist der Richter ermächtigt, denselben zur einfachen Detention oder zu harter Arbeit in das Gemeinde-Gefängniß oder Korrektionshaus abführen zu lassen, jedoch auf nicht länger als zwei Monate, wenn die auferlegte Summe nicht 5 Pfund, nicht länger als vier Monate, wenn sie nicht 10 Pfund übersteigt, und bis zu sechs Monaten in jedem andern Falle. Mit der Erlegung der diktirten Summe hört übrigens die weitere Inhaftirung auf.

Jeder Richter hat auf die von irgend Jemand erhobene Klage oder Anzeige einer Uebertretung der Vorschriften dieses Gesetzes innerhalb der nächsten 30 Tage nach Verübung derselben den Angeklagten und die beiderseitigen Zeugen vor sich oder einen andern Friedensrichter vorzuladen. Im Falle des Erscheinens sowohl als des Nichterscheinens des Beklagten ist der Richter ermächtigt, mit der Untersuchung der Sache vorzuschreiten, bei genügendem Beweise durch freiwilliges Geständniß des Beklagten oder durch eidliche Aussage eines oder mehrerer glaubwürdigen Zeugen das Urtheil zu fällen, die Strafe oder Geldbuße aussprechen, und im Falle der Nichtbezahlung derselben den Schuldigen in das Gefängniß abführen zu lassen.

Jede Lizenz, Bestallung, Vorladung und Verurtheilung, jeder Verhaftsbefehl und Befehl zur Abführung in ein Gefängniß soll nach den verschiedenen Formeln, welche in den beigefügten Scheduln enthalten sind, ausgefertigt werden, und es sollen dieselben dann giltig und wirksam seyn, ohne daß sie das Faktum oder die Zeugen auf genauere Weise angeben, als dieses durch die respektiven Formeln vorgeschrieben ist.

Wer, von einem Friedensrichter als Zeuge geladen, entweder gar nicht erscheint, ohne eine dem Richter genügende Entschuldigung vorzubringen, oder seine Vernehmlassung und die Ablegung eines Zeugnisses verweigert, der soll einer Geldstrafe bis zu fünf Pfund unterliegen.

Die von dem Richter erlassenen Vorladungen sollen für richtig und gehörig zugestellt erachtet werden, wenn sie den benannten Individuen persönlich insinuirt oder an ihrem gewöhnlichen oder zuletzt bekannten Aufenthaltsorte hinterlassen werden.

Wenn ein Konstabel oder anderer Gerichtsbeamte die Zustellung eines Vorladungs- und Vollstreckung eines Verhaftsbefehls verabsäumen oder verweigern sollte, so soll derselbe die Summe von fünf Pfund verwirkt haben, und, wenn die Zahlung nicht geleistet wird, von dem Richter in das Korrektionshaus der Grafschaft abgegeben werden und daselbst auf einen Monat oder bis zur Zeit der Bezahlung der Geldbuße in Haft verbleiben.

Von den Geldstrafen, welche nach den Bestimmungen dieses Gesetzes verhängt werden, soll die eine Hälfte den Armenpflegern der Pfarrei, in der die Uebertretung vorfiel, zur Vertheilung an die Bedürftigen, und die andere Hälfte demjenigen behändigt werden, welcher wegen der geschehenen Uebertretung bei Gericht Anzeige macht und Klage erhebt. Auch soll Letzterer bei der gerichtlichen Verhandlung und Untersuchung der auf den Grund dieses Gesetzes gemachten Anzeige oder erhobenen Klage als vollgiltiger Zeuge betrachtet werden.

Alle auf den Grund dieses Gesetzes erhobenen Klagen müssen innerhalb der nächsten drei Monate nach Verübung der That, und zwar an dem Orte, wo dieselbe vorfiel, angebracht, und es soll dem Beklagten wenigstens ein Monat vor Verhandlung der Sache von der Klage unter Angabe der Veranlassung derselben schriftlich Nachricht gegeben werden. Auch steht dem Beklagten das Recht einer umständlichen Vertheidigung, und zur Beweisführung die Berufung auf dieses Gesetz

oder auf jedes andere Sachverhältniß zur Seite, und die Jury hat in den Fällen zu Gunsten des Beklagten zu sprechen, wenn, in Gemäßheit dieses Gesetzes, der Ungrund der Klage sich ergiebt, oder wenn dieselbe nach Abfluß der festgesetzten Zeit, oder an einem andern Orte, als oben bestimmt, vorgebracht, wenn dem Beklagten nicht in der vorgeschriebenen Weise Nachricht gegeben, wenn vor Erhebung der Klage hinreichende Vergütung angeboten, oder nach erhobener Klage von dem Beklagten eine hinreichende Summe Geldes vor Gericht bezahlt wird. Auch sollen in den angegebenen Fällen dem Beklagten alle Prozeßkosten vergütet werden, ohne daß der Kläger von dem Beklagten die Kosten verlangen könnte, und letzterem alle Rechtsmittel zu Gebote stehen, welche jeder Beklagte wegen der Prozeßkosten gesetzlich in andern Fällen hat. *)

163. Ueber Kultur-Vereine.

Der
landwirthschaftliche Verein zu Neustadt a/A.
an das
hochverehrliche Bezirks-Comité des landwirthschaftlichen Vereins in Ansbach.

Der landwirthschaftliche Verein zu Neustadt a/A. bildete sich im Jahre 1827 auf Veranlassung des Unterzeichneten aus mehreren Beamten, Geistlichen, Bürgern der hiesigen Stadt und Oekonomen der Umgegend.

Da die Entstehung, resp. Bildung des Vereins gerade in eine Periode fiel, wo der Preis des Hopfens, des Hauptproduktes unserer Stadt und Gegend, sehr niedrig stand; da ferner sämmtliche Getreidearten ungewöhnlich wohlfeil verkauft wurden, so wuchs bald die Zahl derjenigen Oekonomen, welche solche Feldfrüchte zu bauen beabsichtigten, die im Preise höher standen, als Getreide und zugleich als bedeutende Handelsartikel anerkannt waren. So wurden denn gleich in den ersten Jahren nach der Gründung des Vereins ziemlich gelungene Versuche mit dem Anbau des Mohns, so wie deß Repses gemacht, wozu der Samen aus den großen Oelpflanzenanlagen des Herrn Gätschenberger in Würzburg bezogen wurde. Ferner erhielt die Anpflanzung des Flachses durch ächten Rigaer Leinsamen, so wie des Hanfes, eine ungemeine Ausdehnung. Die letztgenannten beiden Produkte werden noch jetzt so häufig in unserer Gegend angebaut, daß die Mehrzahl der Oekonomen nicht nur ihren eigenen Bedarf von Flachs und Hanf erzielt, sondern noch überdieß verkaufen kann.

Bereits war also das Wesentliche eines Kulturvereines nach solchen glücklichen Resultaten im schönsten Vorwärtsschreiten, als der Verein im Jahre 1830 beschloß, Statuten zu entwerfen, welche der Unterzeichnete das Vergnügen hat, vorzulegen.

*) Siehe hierüber auch: »Ueber Feldpolizei: von Staatsrath von Hazzi.« München bei Lindauer 1831. S. 49.

Obschon seit einigen Jahren, wo der Preis des Hopfens eine ungewöhnliche Höhe erreichte, fremden Gewächsen nicht mehr die allgemeine Aufmerksamkeit geschenkt wird, was sich aus dem aus dem Hopfenbau hervorgehenden Nutzen, welcher bedeutender ist, erklären läßt, so ist doch im Allgemeinen ein reges Streben nach Vervollkomnung in jedem Fache der Landwirthschaft in hiesiger Gegend rege geworden, welches der Culturverein hervorgerufen zu haben sich schmeichelt.

So war denn unter andern das Ergebniß der Berathungen des Culturvereins die Etablirung einer Viehsalz-Niederlage, welcher sich ein Vereinsmitglied unterzog, wozu die höchste Bewilligung allergnädigst ertheilt wurde. Der Verbrauch dieses früher in unserer Stadt und Gegend unbekannten Salzes wirkt vortheilhaft auf den Viehstand der Gegend, und dadurch segensreich auf den Betrieb der Landwirthschaft. Es wurde dann auch auf Erzeugung des Lebensprinzips der Landwirthschaft (des Düngers) mehr Sorgfalt verwendet, und deßhalb war die von einem Vereinsmitgliede errichtete Knochenstampfmühle sehr erwünscht, welche bereits die ganze Umgegend mit mehreren hundert Zentnern Knochenmehl, dem kräftigsten aller Düngungsmittel, versieht. Sorgfältig werden nun alle Knochen gesammelt, und auf die Mühle geführt, welches Sammeln manchem Armen Beschäftigung und Verdienst gewährt. Die erst seit einigen Jahren errichteten Gypsmühlen liefern auf die Wiesen und Kleefelder den gemahlenen Gyps als treffliches Reiz- und Düngungsmittel. Auch werden durch die Landwirthe von den hiesigen bedeutenden Gerbereien die Abfälle an Haaren und dgl. theuer gekauft, um die Tragbarkeit der Grundstücke zu vermehren.

Und so wie denn nun einmal der Sinn für rationelle Landwirthschaft in einer Gegend geweckt ist, so beschränkt sich dessen Streben nicht blos auf die Behandlung der Pflanzen im freien Felde; auch auf deren weitere Pflege im Hause, auf Trocknen, Aufbewahren und sorgfältige Verbesserung wurde nach und nach mehr Mühe und Fleiß verwendet. Hieher gehört nun ganz vorzüglich die Erfindung einer äußerst zweckmäßigen Vorrichtung zum Trocknen des Hopfens durch den Sailermeister Georg Leonhard Drittler zu Neustadt, deren ein hochverehrliches Comité in dem geehrten Schreiben vom 30. Novbr. l. J. zu erwähnen beliebte. In Beziehung auf das mit dem Modell eingesandte Schreiben glaubt der Unterzeichnete noch Folgendes beifügen zu müssen, obschon von Seite des hochverehrlichen Comités des landwirthschaftlichen Vereins in München die Erfindung bereits in Nr. 10 Jahrgang XXIII. rühmlich gewürdiget wurde.

Bisher wurde der Hopfen auf Böden getrocknet, und welchen Nachtheil diese Verfahrungsart auf die

Güte und Schönheit des Hopfens hatte, ist sattsam bekannt. Manche der Hopfenproducenten in Hersbruck und der Gegend trockneten wohl, wie es in Nr. 10 des landwirthschaftlichen Protokolls vom 4ten Dezember 1832 heißt, ihren Hopfen auf Rahmen, aber auf Leinwand von dem gröbsten Stoffe. Hierin nun aber liegt die Originalität der Drittlerischen Erfindung. Denn wohl erwägend, daß durch eine festgewirkte Leinwand von grobem Stoffe die Luft nicht streichen, also auch das Trocknen des Hopfens nicht befördert werden kann, kam derselbe auf die Idee, das hiezu zu gebrauchende Tuch nicht flechten oder stricken, sondern durch den Weber siebartig weben zu lassen.

Wie viel wohlfeiler und zweckmäßiger dieses siebartige Gewebe sey, beweist nun die Erfahrung. Aber auch die Einrichtung und Ausspannung dieses Gewebes ist unstreitig eben so originell als zweckmäßig. Wie das übersandte Modell im Kleinen, so sind nun bereits in hiesiger Stadt mehrere tausend Ellen auf Rahmen von 6 bis 8 Schuh Länge und 3 bis 4 Schuh Breite aufgespannt. Das Einziehen des Gewebes geschieht durch Bohren an den Seitentheilen der Rahmen, damit die Schnüre besser erhalten werden; die Rahmen selbst hängen sämmtlich in starken Schnüren und in gehörigen Zwischenräumen, so daß man gehörig aufschütten und ableeren kann. Hierdurch kann man den Raum eines Bodens versechsfachen, wozu noch die Kürze der Zeit berechnet werden muß, in welcher man auf diese Weise ganz hellen, schönen Hopfen erzielt. Durch die siebartige Einrichtung des Gewebes kann der Hopfen von unten und oben zu gleicher Zeit trocknen, und als Beweis verdient angeführt zu werden, daß diejenigen Hopfenpflanzer in Neustadt, welche ihren Hopfen auf die erwähnte Weise trockneten, dieses Jahr 10 auch 20 fl. per Centner mehr bezalt bekommen.

Ist die Hopfenärndte vorüber, so werden durch Schnüre sämmtliche Rahmen in die Höhe des Bodens gezogen, damit der Boden zu jedem andern Gebrauch frei werde. Die Rahmen können überall auf Böden, Scheunentennen, so wie bei schönem Wetter im Freien angebracht werden.

Der Unterzeichnete hält es daher für eine angenehme Pflicht, dem hochverehrlichen Comité die so gut sich bewährende Erfindung des Sailermeisters Drittler abermals zur Bekanntmachung an die Hopfenproducenten zu empfehlen, damit der unermüdet strebende Erfinder auch den schönsten Lohn in der Anerkennung eines Vereins finden möge, dessen Streben segensreich auf das Wohl der Landwirthschaft und aller in sie einschlagenden Unternehmungen ist. Möchte dem Unterzeichneten bald das Vergnügen zu Theil werden, dem Erfinder die ehrende Anerkennung einer hohen königlichen Regierung ankündigen zu können.

Noch verdient bemerkt zu werden, daß sich im Jahre 1829 unter der Leitung des Unterzeichneten und unter Mitwirkung des damaligen Magistrats von Beamten und Bürgern ein Verein zur Verschönerung sich bildete, dessen Wirken die Stadt eine gut rentirende Bleichanstalt, Verschönerung der Promenadeanlegung, mehrere Spaziergänge, Erneuerung mehrerer Häuser, Brunnen u. dgl. verdankt, und dessen Streben wohlthätig auf den Sinn der Bewohner Neustadts für's Schöne verbunden mit dem Nützlichen wirkte und noch wirkt.

Neustadt a/A den 12. Dezember 1833.

Eines hochverehrlichen Bezirks-Comité

ganz gehorsamster Diener

Hessels.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

164. Ueber die thierische Kohle, ihre Fabrikation, Anwendung und Wiederbelebung. Von Hrn. G. Clémandot, Runkelrübenzucker-Fabrikanten und Mitgliede mehrerer gelehrten Gesellschaften.

(Fortsetzung.)

Man wußte die großen Dienste, welche die thierische Kohle bei der Zuckerfabrikation leistet, schon seit langer Zeit zu schätzen; man fühlte, daß es nöthig sey, sie in großer Menge anzuwenden, fürchtete aber zugleich auch die Kosten, die daraus erwachsen konnten, und noch mehr den Mangel an Knochen, der in Folge des größeren Verbrauches eintreten könnte. Man kam daher auf die Idee, eine künstliche Kohle zu bereiten, und fragte sich hierbey: Was ist denn eigentlich die thierische Kohle? Die Antwort war: die thierische Kohle ist nichts weiter, als Kohlenstoff, welcher durch die in den Knochen enthaltenen salzig-erdigen Theile höchst vertheilt ist; und hieraus schloß man, daß sich die thierische Kohle leicht künstlich nachmachen ließe. Man stellte verschiedene Versuche in dieser Hinsicht an; die einen vermengten Thon so innig als möglich mit einer bestimmten Quantität Repsöhl oder Melasse, und glühten den hierdurch erhaltenen Brei, so wie man es mit den Knochen zu thun pflegt, in verschlossenen Gefäßen. Die Kohlen, die man auf diese Weise erhielt, gaben aber nichts weniger als jene Resultate, die man sich davon versprach.

Andere hielten sich für klüger, und vermischten den Thon nicht mit vegetabilischen Substanzen, sondern mit Blut, einer wässerigen Gallerte- oder Leimauflösung u. dgl. Ihre Bemühungen hatten aber keinen besseren Erfolg, und konnten ihn auch nicht haben. In den Knochen ist nämlich die Gallerte, welche eigentlich allein

die Kohle bildet, äußerst fein in der erdigen Masse vertheilt; jedes Atom Gallerte ist, so zu sagen, durch ein beynahe unfühlbares Theilchen erdiger Substanz von dem nächsten Atom geschieden, und eine solche Beschaffenheit ist, wie es scheint, nöthig, um eine entfärbende Kohle zu erhalten. Bey der künstlichen Masse, die man bereitete, ist das Gemenge zu grob; es entfernt sich zu weit von jener innigen Aneinanderreihung der Bestandtheile in den Knochen. Die Versuche, die man in dieser Hinsicht anstellte, blieben daher sämmtlich erfolglos, und wurden aufgegeben, ohne daß man deßhalb aus den Augen verlor, wie nothwendig es sey, ein Mittel ausfindig zu machen, welches eine größere Anwendung der thierischen Kohle möglich machte. Dieses führte zur Wiederbelebung der bereits gebrauchten Kohle, deren Wichtigkeit aus Obigem hinreichend hervorgeht.

Mit Stillschweigen übergehe ich jene Substanzen, denen einige Fabrikanten fälschlich entfärbende Eigenschaften zuschreiben, wie z. B. die ausgelöschte Steinkohlengluth oder ausgelöschte Holzkohlen; alle diese Substanzen sind zwar im Stande aus dem Syrupe verschiedene nicht darin aufgelöste, sondern blos darin schwebende Substanzen abzuscheiden, wenn man ihn über dieselben filtriet; sie haben aber durchaus keine Wirkung auf dessen Färbestoff, und können denselben daher auch nicht beseitigen.

Bemerkungen über die Ausmittelung der Güte der thierischen Kohle.

Nicht selten beklagen sich die Zuckerfabrikanten über die schlechte Beschaffenheit der Kohle, die ihnen geliefert wird; und machen sie den Kohlenfabrikanten hierüber Vorwürfe, so schieben diese die Schuld auf die geringe Sorgfalt, mit der die Zuckerfabrikanten verfahren, oder auf irgend andere bey der Fabrikation begangene Fehler. Beyde Theile können hier Recht haben.

Wenn die Kohle schlecht in die Filter eingerichtet wird; wenn die Syrupe, die man auf die Kohle gießt, sehr viel Schleim enthalten oder sehr alkalisch sind, so wird die Kohle, wenn sie auch noch so gut ist, doch nur schwach entfärben, und dann muß der Zuckerfabrikant, wenn er gerecht ist, gestehen, daß die Schuld an ihm liege.

Geschieht es aber nicht auch den Kohlenfabrikanten, daß sie wiederbelebte, mit frischer Kohle vermengte Kohle verkaufen, und daß die gebrauchte Kohle nicht so vollkommen geglüht wurde, als es nöthig ist? Wir wollen nicht in eine Untersuchung dieser Fragen eingehen, sondern uns mit der Angabe der Mittel, deren sich die Fabrikanten zur Erforschung der Güte der thierischen Kohle bedienen können, begnügen.

100 Theile thierischer Kohle bestehen im Allgemeinen, wenn sie gut bereitet ist, aus 90 Theilen salzigerdiger Substanzen und aus 10 Theilen eigentlicher Kohle. Diese Verhältnisse können um nicht mehr als 2 Hunderttheile wechseln, und um sich zu versichern, daß diese Verhältnisse auch wirklich bestehen, braucht man blos folgendes Verfahren einzuschlagen.

Man giebt 10 Gramme sehr fein gepülverter Kohle in eine Phiole, übergießt sie in dieser mit 30 Grammen Wasser und 10 Grammen Salpetersäure, und setzt die Phiole dann auf einem eisernen Löffel oder auf eine andere Weise auf eine dünne Schichte Sand. Diese ganze Vorrichtung bringe man über ein ziemlich lebhaftes Feuer, damit die Flüßigkeit zum Sieden komme; nach viertelstündigem Sieden nehme man die Phiole vom Feuer und gieße deren Inhalt, so wie auch das Wasser, womit man sie auswäscht, auf ein Filter aus Fließpapier. Wenn das auf dem Filter zurückbleibende schwarze Pulver gehörig ausgewaschen und getrocknet worden, so nimmt man es mit Hilfe eines Messers sorgfältig von dem Papiere ab, und behandelt es noch ein Mal auf dieselbe Weise. Das auf dem zweyten Filter zurückbleibende Pulver giebt, wenn es gehörig getrocknet worden, das Gewicht des in der thierischen Kohle enthaltenen Kohlenstoffes, *) welches einen Gramm betragen muß. Wäre das Gewicht des Kohlenpulvers größer, so könnte man daraus schließen, daß Sand oder irgend eine andere in Salpetersäure unauflösliche Substanz unter die thierische Kohle gemengt sey.

Ich empfehle noch folgenden Versuch. Man bringe einen kleinen Tiegel zwischen brennende Kohlen, werfe 10 Gramme höchst fein gepülverte thierische Kohle in denselben, und fahre dann, während man die Masse von Zeit zu Zeit mit einem eisernen Stabe umrührt, so lange zu feuern fort, bis das in dem Tiegel enthaltene Pulver ganz weiß wird. Dieses Pulver muß nun durch das Calciniren ein Zehntel seines Gewichtes verloren haben; ergäbe sich ein anderes Verhältniß, so könnte man daraus schliessen, daß die thierische Kohle verfälscht sey. Bei diesem Versuche werden nämlich alle kohligen Theile verbrannt, während die salzig-erdigen Substanzen, auf welche das Feuer keine Wirkung äußert, unverändert in dem Tiegel zurückbleiben.

Einige Fabrikanten haben behauptet, daß man betrügerischer Weise auch gebrauchte Kohle in den Handel bringe, die nicht wiederbelebt worden. Mir ist ein solcher Betrug nie vorgekommen; geschähe er aber wirklich, so ließe er sich leicht auf folgende Weise erkennen.

Man bringe die verdächtige Kohle, nachdem man sie drei oder vier Mal in Wasser ausgekocht, neuerdings in ganz reines Wasser, setze ihr auf 10 Gramme Kohle 2 Gramme Aezkali (sogenannten Aezstein) zu, lasse das Gemenge eine Viertelstunde lang sieden, und filtrire es durch Fließpapier, welches vorher mit heißem Wasser ausgewaschen worden. Wenn die durch das Filter laufende Flüßigkeit gefärbt ist, so ist es gewiß, daß die fragliche Kohle bereits gebraucht, und nicht wiederbe-

lebt worden, oder daß die Wiederbelebung schlecht geschah, und daß die Kohle folglich nicht zum Entfärben tauge.

Ich glaube hiermit Alles berührt zu haben, was dem Fabrikanten zu wissen nöthig oder nützlich ist, und will das Wesentliche nur noch ein Mal in wenigen Worten zusammenfassen:

Die thierische Kohle wirkt unter allen Substanzen, welche die Eigenschaft zu entfärben haben, am kräftigsten auf die Syrupe, und kann daher weder bey der Zuckerraffination, noch bey der Runkelrübenzuckerfabrikation auf irgend eine andere Weise ersetzt werden.

(Schluß folgt.)

165. Ueber die Roßkastanie und die Producte, die sich aus derselben gewinnen lassen. Von Hrn. Vergnaud-Romagnesi.

(Fortsetzung)

Hr. Von schlug vor, die Roßkastanien, um ihnen ihre Bitterkeit zu benehmen, geschält und zerschnitten 48 Stunden lang in eine alkalische Lauge einzuweichen, und sie dann 10 Tage hindurch alle 24 Stunden so lang mit reinem Wasser auszuwaschen, bis sie eine weiße Farbe angenommen, und ihren bitteren Geschmack ganz verloren haben. Dieses Verfahren ist langwierig, und doch nicht genügend; übrigens führte mich dasselbe auf die Anwendung der Säuren, um der Roßkastanie ihren bitteren Geschmack zu entziehen.

Die interessantesten Arbeiten über die Roßkastanie verdanken wir den seligen Parmentier und Baumé, die ich in Kürze anführen will.

Ich zerrieb, sagt Parmentier, frische und abgeschälte Roßkastanien, und verwandelte sie in einen weichen Teig, den ich in einem Sacke aus starkem, dichtem Zeuge unter die Presse brachte. Es floß hierbei ein klebriger, dicker, gelblich-weißer und unerträglich bitterer Saft ab, während ein weißes, sehr trocknes Mark zurückblieb, welches ich mit Wasser anrührte. Die milchige, durch ein sehr enges Haarsieb geseihte Flüssigkeit wurde hierauf in ein mit Wasser gefülltes Gefäß gebracht, worauf ich dann endlich durch wiederholtes Auswaschen und Abgiessen eine geringe Menge eines sanft anzufühlenden Sazmehles erhielt, welches, bei gelinder Wärme getrocknet, weiß und geschmacklos war, und alle Eigenschaften eines wahren Stärkmehles besaß; während der faserige Theil selbst nach dem Trocknen einen so unerträglich bitteren Geschmack hatte, daß 10 bis 12 Grane davon hinreichten, um ein Pfund Weizenmehl ungenießbar zu machen. Um dieses Stärkmehl in Brod zu verwandeln, vermengte ich 4 Unzen davon mit eben so viel gekochten Erdäpfeln, und bildete daraus mit einer entsprechenden Menge Hefen einen Teig. Dieser Teig gab ein gutes, aber ohne Salz fades Brod.

Nach Parmentier enthält 1 Pfd. frischer Roßkastanien 2 Unzen 4 Quentchen Nahrungsstoff und 2 Unzen bitteres Parenchym: der Ueberrest besteht aus Rinde, Extractivstoff und Wasser.

Baumé giebt dreierlei Methoden an, nach welchem sich das Stärkmehl aus der Roßkastanie gewinnen läßt. Nach der ersten dieser Methoden soll man 6 Pfd. abgeschälte Kastanien 24 Stunden lang in Wasser einweichen. Das Wasser löst hierbei eine geringe Menge Extractivstoff auf, wird röthlich und bitter; und dann ist auch der Zeitpunkt gekommen, wo die Kastanien von ihrem zweiten Häutchen befreit werden müssen. Dieß geschieht am besten, indem man sie zwischen einem von zwei Personen gehaltenen Tuche hin und her rollt. Die auf diese Weise behandelten Früchte werden in einem Mörser gestossen, mit einer Walze in einen Teig verwandelt, und dann mit 10 Pfd. Weingeist von 30° in ein gläsernes oder irdenes Gefäß gebracht, welches man den Sonnenstrahlen oder einer gelinden Wärme aussetzt und öfter umrührt. Nach 24 Stunden seiht man das Ganze durch ein Tuch, und drückt es stark aus. Den Rückstand läßt man hierauf 24 Stunden lang mit frischem Weingeiste aufgegossen, und dieses wiederholt man mit einer Menge Weingeist noch vier Mal, oder so lange, bis der Weingeist keine Farbe mehr annimmt. Das zurückbleibende Satzmehl wird dann getrocknet, und giebt ein weißes, durchaus nicht bitteres Pulver, woraus man mit Erdäpfeln oder Weizenmehl Brod bereiten kann.

Dieses Verfahren ist so umständlich, daß von einer Anwendung derselben im Großen gar keine Rede seyn kann. Anwendbarer ist das zweite, nach welchem 6 Pfd. Roßkastanien auf dieselbe Weise gereinigt, gestossen und zermalmt und mit 300 Pinten Wasser angerührt werden. Dieses Gemenge schäumt beim Umrühren mit einer Spatel, wie Seifenwasser, und dieser Schaum wird mit einem großen Schaumlöffel abgenommen. Nach 2 Stunden Ruhe gießt man das Wasser vorsichtig ab, und schüttet hierauf eine gleiche Menge Wasser auf den Rückstand; dieses Auswaschen setzt man so lange fort, bis das Wasser weder milchig, noch grünlich abfließt und auch keinen Geschmack mehr annimmt. Man wäscht in 2 — 3 Tagen 8 — 10 Mal aus; der Rückstand wird endlich ausgepreßt, an der Sonne getrocknet, gepülvert und durch ein Sieb gebeutelt, worauf man ihn als Stärkmehl verwenden kann.

*) Die wiederbelebte thierische Kohle zeigt, obschon sie eine etwas größere Menge kohlige Theile enthalten zu müssen scheint, als die frische Kohle, bei der Analyse doch keine größere Menge davon; es läßt sich daher hieraus schließen, daß schon eine sehr geringe Menge Färbestoff zur Sättigung oder Abstumpfung der entfärbenden Kraft der Kohle hinreichend sey. A. d. O.

Auch dieses Verfahren ist im Großen unbrauchbar, und das dritte ist nicht besser, denn der ganze Unterschied besteht darin, daß man die Kastanien abschält, trocknet, sehr fein pülvert und hierauf auf dieselbe Weise behandelt.

Baumé sagt, daß man 8 Unzen dieses Sazmehles mit 8 Unzen Weizenmehl vermengen, und dann zur Hälfte mit 20 Quentchen Hefen abkneten soll. Nach 12 stündiger Gährung soll man die andere Hälfte damit vereinigen und unter Zusatz von einem Quentchen Salz abkneten. Man erhält auf diese Weise 24 Unzen weißes sehr leichtes Brod. Baumé bemerkt hierbei, daß sein Kastanienmehl etwas ölig war; dieß kann jedoch nur davon herrühren, daß sein Mehl nicht gehörig gereinigt war; denn in reinem Zustande ist dasselbe durchaus nicht ölig, sondern den übrigen reinen Satzmehlarten ähnlich.

Alle diese Resultate sind wegen der geringen Menge Produkt, die sie gaben, und wegen des großen Verlustes an Zeit und nützlichen Stoffen, die sich bei diesen langwierigen und kostspieligen Manipulationen ergab, durchaus nicht ermuthigend.

(Fortsetzung folgt.)

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

166. Die angebliche Verschlechterung des Clima's Europa's.

Das bedeutende Bewegen und Fortrücken des Nordpoleises in den letzten Jahren, hat die Aufmerksamkeit wieder auf eine schon oft von Meteorologen verhandelte Meinung gelenkt, nach welcher sich das Clima Europa's immer mehr verschlechtern soll. Es ist schwer oder vielmehr unmöglich, bestimmt die Temperatur der Erde aus längst vergangener Zeit anzugeben, denn die Erfindung der Thermometer geht nur bis 1590 hinauf, und selbst vor 1700 waren diese Instrumente nicht genau. Vergleicht man aber die Angaben der Schriftsteller, so kann man über den Zustand der Aernten und mehrere andere Naturerscheinungen etwas erfahren, ja man wird sich überzeugen, daß die Winter im Alterthume eben so kalt waren als in unserer Zeit, wenn nicht noch kälter. So erfahren wir, daß i. J. 400 das schwarze Meer ganz zugefroren war. Im Jahre 462 gefror die Donau, und Theodomer gieng über das Eis, um den Tod seines Bruders in Schwaben zu rächen. 763 waren das schwarze Meer und die Meerenge der Dardanellen zugefroren, und an einigen Puncten lag der Schnee mehr als 50 Fuß hoch. 822 konnten schwerbeladene Wägen über die Donau, Elbe und Seine fahren. 860 gefror das adriatische Meer. 874 fiel vom Anfange Septembers bis Ende May's Schnee in solcher Menge, daß die Wälder unzugänglich waren, und sich die Leute kein Holz verschaffen konnten. 891, 893 und 994 litten die Weinberge sehr von der Kälte; Schafe ꝛc. verhungerten aus Futtermangel in den Ställen. 1044, 1067, 1124 waren sehr lange und sehr kalte Winter, die Obstbäume erfroren größtentheils. 1133 war der Po von Cremona bis in's Meer zugefroren; der Wein gefror in den Kellern, und die Bäume sprangen vor Kälte. 1179, 1209 und 1210 waren ebenfalls sehr strenge Winter, in denen viel Vieh aus Futtermangel umkam; 1216 gefror der Po wieder, und beladene Wägen fuhren auf dem gefrornen adriatischen Meere vor Venedig. 1269 war der Categat zwischen Norwegen und Jütland gefroren. 1281 wurde eine große Anzahl Häuser in Oesterreich unter Schnee begraben. 1292 fuhren Frachtwagen bey Breysach über den Rhein, und der Categat war ebenfalls ganz gefroren. 1305 und 1316 waren in ganz Deutschland sehr kalte Winter. 1323 kamen Reisende zu Pferd und zu Fuß von Dänemark nach Lübeck und Danzig. 1324 waren alle Flüsse in Italien zugefroren. 1392 sprangen die Bäume vor Kälte auf. 1408 war einer der härtesten Winter, die man kennt, die Donau gefror in ihrer ganzen Länge; das Eis erstreckte sich ohne Unterbrechung im baltischen Meere zwischen Gothland und Oeland, zwischen Norwegen und Dänemark hin, so daß die Wölfe aus dem Norden nach Jütland kamen; Frachtwägen fuhren über die Seine. 1423 giengen Reisende von Lübeck nach Danzig auf dem Eise. 1460 war die Donau zwei Monate lang zugefroren; die Reisenden giengen ohne Hinderniß zu Fuß und zu Pferd von Dänemark nach Schweden, und in Deutschland litten die Weinberge sehr. 1468 und 1544 zerhackte man die Weinportionen der Soldaten in Flandern. 1548, 1564, 1565 und 1571 waren strenge Winter; in ganz Europa trugen die Flüsse beladene Wägen. 1594 gefror das Meer in Venedig; 1608 fiel in Padua eine ungeheure Menge Schnee. 1621 und 1622 gefror der Zuydersee ganz, und die venetianische Flotte blieb in den Lagunen des adriatischen Meeres im Eise stecken. 1653, 1659 und 1660 waren sehr kalte Winter; die Flüsse in Italien trugen die schwersten Wägen, und in Rom fiel eine außerordentliche Menge Schnee; man weiß, daß 1668 Carl X. von Schweden mit seiner ganzen Armee, seiner Artillerie, seinen Munitions- und Bagagewägen über den Belt giengen. 1670 fuhr man ohne Gefahr auf Schlitten über den großen und kleinen Belt. 1684 gefror die Themse bey London und trug beladene Wägen, viele Eichen in Wäldern rissen vor Kälte auf. 1709 war das adriatische und selbst das mittelländische Meer

bei Genua gefroren. 1716 war eine große Menge Buden auf der Themse aufgeschlagen. 1726 fuhr man auf Schlitten von Kopenhagen nach Schonen in Schweden. 1740 gefror der Zuydersee ganz zu, ebenso die Themse, auf welcher eine Küche gebaut wurde, wo man genaue barometrische Beobachtungen machte. Die Tabellen in den philosophical transactions, verglichen mit den vorstehenden Citaten, beweisen, daß man durchaus keine Ursache hat, an eine Verschlechterung des europäischen Climas zu glauben. Fügt man zu diesen Thatsachen noch das Zeugniß alter Schriftsteller hinzu, welches sich auf noch frühere Zeiten bezieht, so wird jene Hypothese siegreich bekämpft seyn, und die trüben Vorhersagungen werden in ihr Nichts zurücksinken, besonders wird man mehrere, hierher bezügliche Stellen im Strabo finden. Das Clima Europa's scheint sich vielmehr, statt zu verschlechtern, zu verbessern, was größtentheils dem allmähligen Verschwinden der ungeheuren Wälder zuzuschreiben seyn dürfte, welche lange Zeit diesen schönen Theil der Erde bedeckten.

Münchner Getreid=Schranne am 26. April 1834.

	Schrannen=Stand.					Getreid=Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	434	1733	2167	1786	381	11	8	10	26	9	31	—	—	—	25
Roggen . .	50	626	676	667	9	6	50	6	28	5	55	—	—	—	8
Gerste . . .	272	1105	1377	1115	262	6	21	5	58	5	22	—	—	—	2
Haber . . .	—	636	636	620	16	4	37	4	23	4	6	—	—	—	1

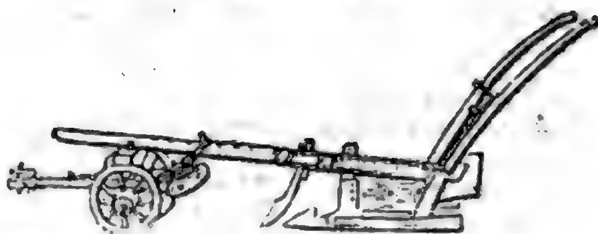
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid=Schrannen in Bayern.

Vom 6. bis 12. April 1834.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	12	9	59	—	—	6	8	5	3	3	45
Amberg . . .	12	8	28	—	—	5	30	4	30	4	12
Ansbach . .	9	8	29	9	12	5	58	6	1	3	55
	12	8	27	8	54	5	52	—	—	4	4
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	11	10	5	10	35	6	41	5	31	3	52
Baireuth . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dinkelsbühl . .	9	9	27	9	27	6	24	5	30	3	54
Erding . . .	10	9	20	—	—	6	6	5	12	4	—
Ingolstadt . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kempten . . .	9	—	—	12	29	8	43	7	5	4	59
Landsberg . . .	12	—	—	11	9	7	—	6	24	4	14
Landshut . . .	11	9	30	—	—	5	37	4	30	3	48
Lauingen . . .	12	8	40	9	6	6	37	5	2	3	40
Memmingen . .	8	—	—	11	33	8	—	7	44	4	26

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
München . . .	12	11	12	—	—	6	51	6	10	4	19
Murnau . . .	12	—	—	13	30	8	—	6	—	5	—
Neuötting . . .	9	9	25	—	—	5	42	4	—	3	10
Nördlingen . .	12	—	—	9	44	6	30	5	30	3	41
Nürnberg . . .	12	9	9	—	—	6	24	5	38	4	34
Passau	8	9	30	—	—	—	—	4	—	3	48
Regensburg . .	12	8	26	—	—	5	37	4	5	3	58
Rosenheim . .	10	10	11	—	—	6	56	4	57	3	38
Speyer . . .	8	10	36	—	—	8	2	5	47	5	18
Straubing . .	12	8	32	—	—	5	15	4	—	3	40
Traunstein . .	12	10	12	—	—	6	36	4	30	3	24
Vilshofen . . .	9	8	50	—	—	5	30	3	50	2	48
Weilheim . . .	10	12	12	12	12	7	23	6	30	4	42
Weißenburg . .	12	8	29	—	—	5	52	4	50	3	52
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 32. den 6. Mai 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Angelegenheiten des Vereins.

167. Neu erfundene Unschlittlichter.

Herr J. Traber, Besitzer der k. b. privilegirten Fabrik von Tafellichtern in der Löwenstrasse Nr. 9 in München, verfertigt diese Lichter, das Pfund zu 25 kr. welche die Eigenschaften haben, daß sie wie Wachslichter aussehen, und sich auch wie solche anfühlen, die Hände nicht beschmutzen, angenehm riechen, nicht rauchen, daher weder die Augen noch die Brust angreifen, nicht ablaufen, und hell und doch sparsam brennen.

Diese Lichter wurden von dem k. Medizinal-Comité untersucht und geprüft. Auch das General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins hat diese Lichter mit andern verglichen, und besonders gut befunden, indem die Flamme reiner war, als bei den andern, selbst bei den neuen Wienerlichtern mit Wachsüberzug, und sich auch die oben bemerkten Eigenschaften vollkommen erprobten.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

168. Ueber die Weinlese in Würzburg und dessen Umgebungen im Herbste 1833.

Die Beobachtungen, welche wir hier mittheilen, sollen sich an jene vom Jahre 1832 anschliessen, welche in Nr. 27 des vorigen Jahrganges dieses Wochenblattes niedergelegt sind, und da die Witterung des Jahres 1833 in mancher Hinsicht Interesse hat, so halten wir es für nothwendig, zur richtigen Beurtheilung der Erscheinungen, welche der fränkische Weinbau in diesem Jahre dargeboten hat, einige Witterungsbemerkungen voranzuschicken.

In den letzten Monaten des Jahres 1832 war die Witterung mild mit vorherrschendem Regen. Der Januar war trocken, brachte wenig Schnee, als höchste Kälte 15° Reaumur, und ein 14 Tage anhaltendes Glatteis. Vom Ende des Januar bis zum Anfange des März kamen starke Regen mit Hohlwinden und heftigen Stürmen. Im März wurde die Witterung wieder kälter, und es fiel oft Schnee, tiefer als im Winter. Der April war naß und rauh bis zum 28ten, an welchem Tage ein sanfter, warmer Regen erfolgte, der bis zum 30ten anhielt. Am 11en May änderte sich die Natur, wie durch einen Zauberschlag, die rau-

hen Winde blieben aus, die Feuchtigkeit verschwand, und wenn auch noch an dem genannten Tage die Bäume und Reben todt und blind waren, so stand doch schon am 8ten Mai alles im frischesten Grün. Die Wärme stieg in der Mitte des Tages oft auf + 24° Reaumur wobei öfters Höherauch zu bemerken war. Vom 28ten bis 31ten Mai drohte der Frost, die Weinberge zu beschädigen, und es zeigten sich an dem letzteren Tage wirklich Frostspuren in den Ebenen. Im ganzen Mai hat es nur einmal geregnet. Heiter und warm, wie der Mai, war auch der Juni. Am 8ten dieses Monats begann in den Bergen, und am 10ten auch in den Ebenen die Traubenblüthe, und um Johannis fiengen schon manche Trauben an, sich zu hängen. Zu Ende des Juni war die Hitze oft niederdrückend, wie in den wärmsten Jahren.

Die bis hieher so günstige Witterung sprang um die Mitte des Juli in das Extrem des Ungünstigen über. Wenig Sonne, häufige Regen, Winde, sogar Stürme bildeten den Charakter der Witterung von der Mitte des Juli bis zum Herbst-Aequinoktium, und waren dem Gedeihen der Trauben äußerst hinderlich. Einige heftige Stürme hatten auch in mehrern Distrikten die Stiele der Trauben umgedreht, und eben damit die Zeitigung derselben gehemmt. Schon am 5ten Juli waren in der Leiste die ersten weichen Beere signalisirt worden, und um die Mitte des Septembers konnte man noch selten eine Traube geniessen.

Vom Herbstäquinoktium an folgte wieder mildere Witterung mit häufigem Sonnenschein, und dauerte bis in die Weinlese hinein fort, mit welcher am 18ten Oktober der Anfang gemacht wurde. Starke Morgennebel, mitunter einige Fröste, waren den Trauben, mit deren Ablesen man nicht sehr eilte, noch sehr erspriesslich. Die letzten Tage des Oktobers waren besonders günstig, und erhoben die Qualität des zuletzt gewonnenen Mostes weit über jene des am Anfange des Herbstes gekelterten.

Die Mostabwägungen (mit denselben Instrumenten wie in den Vorjahren) wurden bis zur Zahl von einigen Hunderten ausgedehnt, von welchen wir nur diejenigen 84 heraussheben, welche den Charakter des Weinjahres besonders bezeichnen.

Tag der Lese.	Lage	Grade.
1. Okt.	Gärten in verschiedener Lage .	62° auch 7°
3.	Stauderbühl gerebelt	83
18.	Seelberg	71

(Schluß folgt.)

169. Ueber den neuen französischen Pflug.

Das in Gotha erscheinende Blatt: allgemeiner Anzeiger und Nationalzeitung der Deutschen enthält in Nr. 59 vom 1ten März d. J. über den von einem französischen Ackerknechte neuerfundenen Pflug, von welchem das Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern bereits im vorigen Jahre in Nr. 2 vom 8ten Oktober die erste vollständige Beschreibung und Abbildung geliefert hat; folgendes sehr gründliche Urtheil,

Grangés Pflug, der keinen Führer braucht.

In Frankreich hat im vorigen Jahre ein neu erfundener Pflug, welcher keinen Führer braucht, großes Aufsehen erregt. Viele Ackerbaugesellschaften haben sich mit der Prüfung desselben beschäftigt. Bei den ersten günstigen Versuchen war man so voll Bewunderung, daß man behauptete: dieser Pflug sey die nützlichste Erfindung, welche je gemacht worden sey; er werde eine Umgestaltung in der Landwirthschaft hervorbringen; er sey das vollkommenste Werkzeug u. a. m. — Man schlug daher auch vor: der Ackermann Grangé müsse das Kreuz der Ehrenlegion erhalten: man veranstaltete Sammlungen, und bestellte Denkmünzen von Gold und anderem Metall.

Bei mehrfachen Versuchen, welche die Brauchbarkeit des neuen Pfluges bei jeder Art Ackerarbeit beweisen sollten, fand man indessen, daß dieser Pflug bei seinen Vorzügen auch seine Mängel habe, und, wie alle bekannten guten Pflüge, nur da günstige Erfolge gewähre, wo der Acker und die vorzunehmende Arbeit seiner Einrichtung ganz angemessen ist. Bei schwerem Ackerwerk wurde die Furche um so regelmäßiger, je tiefer sie gezogen wurde, wenn nämlich kein Hinderniß vorkam; bei leichter, flacher Ackerarbeit sprang der Pflug heraus. Es kam daher auch nicht blos vor, daß, als ein Lucernerstück umgebrochen werden sollte, die Arbeit schlecht wurde, sondern auch, daß Gr. sich auf seinen Pflug legte, rechts und links schob, und dabei müder wurde, als ein Ackermann hinter einem Pfluge, der einen Führer braucht.

Wird der neue Pflug auch in unserem Vaterlande einzuführen seyn? — fragt mit Recht der deutsche, besonders der thüringische Ackermann, welcher, wie der sächsische Schäfer und der fränkische Rindviehzüchter, stolz *) darauf ist, sich neben den besten seines Gleichen stellen zu können. —

*) So stolz der thüringische Landwirth auf sein Ackerwerk seyn kann, so demüthig muß er bei Betrachtung seines Futterbaues und seiner Viehzucht werden. (Besonders bei den drückenden, hemmenden, entmuthigenden Beschränkungen in der Besömmerung der Brachfelder, die von den Gutsschafheerden behütet werden.
A. d. R.

Folgende Bemerkungen mögen als Beitrag zur Beantwortung dieser Frage dienen.

Es läßt sich nicht erwarten, daß mehrere Gesellschaften eines erleuchteten Volkes, dessen Ministerium unter Chaptal (im J. IX.) einen Preis von 10,000 Frc. auf die Erfindung eines neuen, einfachen, wohlfeilen, von allen Fehlern, die man andern zum Vorwurf macht, freyen Pfluges setzte, einer Erfindung viele Aufmerksamkeit schenken sollten, wenn dieselbe keiner Beachtung werth wäre. Allein es läßt sich eben so wenig erwarten, daß der neue Pflug die gerühmte Vollkommenheit an sich trägt, da ihm der noch offene Preis wohl nicht zuerkannt ist, auch nicht zuerkannt werden wird. *) Und so ist es auch.

Der Pflug von Grangé gehört zu den Pflügen mit Vordergestell. Drei Hebel, von welchen nur der eine wesentlich ist, zeichnen ihn vor allen andern Pflügen aus. Außerdem hat er das Eigene; daß der Pflugbaum (Grindel) vierkantig ist und sich nicht drehen kann, und daß die Breite der Furchen durch zwei Ketten, welche auf jeder Seite verkürzt oder verlängert werden können, bestimmt wird. Der Bau des Pfluges ist kurz, so daß die Spitze der Schar beinahe senkrecht unter der Achse des Vordergestelles arbeitet. Er hat nur eine Sterze; Schar und Streichbrett hat er gleich dem thüringischen Pfluge. Der oberste Hebel ist dazu bestimmt, den Pflug aus der Erde zu heben, wenn umgewendet, oder von einem Stück zum andern gezogen werden soll. Der unterste Hebel, welcher von einem mittleren gehalten wird, gehet unter der Achse des Vordergestelles weg, und ist an der Zunge und an der Sterze befestigt. Die Achse macht die Widerlage des Hebels aus. Wenn das an die Zunge gespannte Vieh anzieht, so wird der Hebel gegen die Achse gedrückt, übt aber auch einen Druck an dem hintersten Theile des Pfluges aus. Dadurch sowohl, als durch die Unbeweglichkeit des Pflugbaumes soll wohl der Führer entbehrlich werden.

Um sich zu erklären, wie Grangé auf den Gedanken gekommen ist, einen Pflug zu erfinden, welcher keinen Führer braucht, muß man wissen, daß ihm im achtzehnten Jahre die Leitung eines Pfluges, welcher von sechs Pferden gezogen wurde, anvertraut war, und daß es ihm verdienstlich erscheinen mußte, einen Arbeiter entbehrlich zu machen. Hier zu Lande, wo der Führer des Pfluges in der Regel auch das Zugvieh leitet, kann ein Pflug, welcher keinen Führer braucht, keinen großen Werth haben; allein das Eigenthümliche des neuen Pfluges kann wohl dazu beitragen unsere von Mängeln nicht freien Pflüge zu verbessern.

Grangés Pflug hat offenbare Vorzüge.

1) Die Last des ganzen Pfluges wird durch den untersten Hebel auf das Hintertheil gelegt, das Vordergestell dadurch sehr gehoben und erleichtert. Er vereinigt gewissermaßen die Vorzüge der Hacken und der Pflüge mit Vordergestell.
2) Er ist so kurz, wie nur möglich, gebaut. Durch beides wird, wie die Maschinenlehre und Erfahrung beweiset, viele Zugkraft *) erspart.
3) Er hat bei tiefem Ackerwerk einen sehr festen Stand und sichern Gang.

Er hat aber auch offenbare Mängel:

1) der Pflugbaum kann sich nicht drehen;
2) er hat nur eine Sterze, und kann daher, wenn Hindernisse, von welchen unsere Aecker in den nächsten hundert Jahren wohl noch nicht frei seyn werden, vorkommen, nicht regiert werden;
3) er ist bei flachem Ackerwerk nicht anwendbar.

Unser thüringischer Pflug scheint dem Unterzeichneten unter den bekannten Pflügen der vorzüglichste, **) für den Fall nämlich, daß ein Landwirth nur einen Pflug hat und haben kann. Er hat einen festen Stand; in gutem Boden kann ihn ein Kind regieren, in schwerem, steinigen, verraseten, durch Wurzeln verwilderten Acker braucht er zwar einen starken und kräftigen Führer, aber selbst das wüsteste Land kann durch ihn urbar gemacht werden. Er ist zu flachem und tiefem Ackerwerk, zu schmalen und breiten Furchen gleich anwendbar.

Er wendet die Erde gut, und schneidet die Wurzeln scharf ab. Man kann mit demselben sowohl breite, ganz ebene, als schmale hohe Ackerbeete herstellen.

Von den Mängeln des neuen französischen Pfluges ist er ganz frei, jedoch hat er andere, welche der Hebelpflug nicht hat.

1) Durch ein verhältnißmäßig schweres Vordergestell;
2) durch die unnöthige Länge des Pflugbaumes wird die Anstrengung der Zugthiere vermehrt. Zugleich wird der Pflug dadurch zerbrechlicher und kostspieliger.

Der von Grangé angewendete Hebel würde auch bei unserm Pfluge die Last des Vordergestelles meistens auf

*) Diese Behauptung gründet sich auf die Ueberzeugung, daß ein Pflug die verlangte (Tadellosigkeit) Vollkommenheit bei allen Ackerarbeiten nie erlangen kann, indem man zufrieden seyn muß, für die verschiedenen Arten des Bodens, der Lage und Bearbeitung auch mehrere Pflüge (Exstirpatoren, Hacken, Kopf- Messer- Schaufel- Häufelpfluge u. s. w.) zu haben, von denen jeder für seinen besondern Zweck gut, sogar vollkommen seyn kann

*) Nach dem Kraftmesser soll $\frac{1}{4}$, nach Versuchen, welche Landwirthe anstellten, $\frac{1}{3}$ Zugkraft erspart werden.

**) Ein Auswanderer von hier, welcher sich eilig aus Curland entfernte, und bei Memel Aufnahme fand, bat um Modell oder Zeichnung von unserm Pfluge. Ein Beweis, daß der thüringische Pflug noch nicht genug bekannt ist.

*

das Hintertheil bringen, und die Zugkraft *) vermindern und eine Vorrichtung, durch welche die Tiefe der Furche nicht durch das Verlängern des Pflugbaumes (Fortstecken) bestimmt würde, könnte wohl auch unsern langen Pflug in einen kurzen verwandeln und dadurch leichter machen.

Es wäre wohl kein unverdienstliches Werk für thüringische Stellmacher und Ackerleute, die Vorzüge des neuen Hebelpfluges mit denen unsers thüringischen Pfluges zu vereinigen.

Wechmar in Thüringen, im Febr. 1834.

E. Kerst
in Uebereinstimmung mit mehreren Stellmachern u. Ackermännern.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

170. Ueber die thierische Kohle, ihre Fabrikation, Anwendung und Wiederbelebung. Von Hrn. G. Clémandot, Runkelrübenzucker-Fabrikanten und Mitgliede mehrerer gelehrten Gesellschaften.

(Schluß.)

Die Knochen, aus denen die Kohle bereitet werden soll, müssen sorgfältig von allen mit ihnen vermengten Substanzen gereinigt werden. Das Calciniren der Knochen muß in verschlossenen Gefäßen geschehen.

Durch gehörige Behandlung der thierischen Kohle mit Salzsäure wird deren entfärbende Kraft bedeutend erhöht.

Die Wirkung der thierischen Kohle beruht darauf, daß sie sich innig mit dem Färbestoffe verbindet, und daß sie den Syrupen ihre alkalische, beym Versieden so nachtheilige Eigenschaft benimmt.

Die Wiederbelebung der Kohle ist eine sehr vortheilhafte Operation, welche von den Zuckerfabrikanten selbst betrieben werden soll, und eine starke Calcination ist das einzige Mittel, wodurch sich eine vollkommene Wiederbelebung erzielen läßt.

Um die Wiederbelebung leicht und sicher zu machen, muß die gebrauchte Kohle mit Knochen oder mit Holz vermengt werden; oder wenn man dieses nicht will, muß man sich beweglicher Tiegel, d. h. Cylinder bedienen, bei denen die Arbeit jedoch höher zu stehen kommt.

Wenn man Kohle, die zum Entfärben alkalischer Syrupe gedient hat, wiederbeleben will, so reicht die Calcination allein nicht aus, sondern die ausgeglühte Kohle muß auch noch mit einer geringen Menge Salzsäure behandelt werden.

Die künstlichen Kohlen sowohl, als die vegetabilische Kohle ersetzen die thierische Kohle bei Weitem nicht, weil sich die Theilchen dieser Kohlen in einem zu dichten Aggregatzustande befinden.

Gelöschte Steinkohlen oder Holzgluth wirkt nur filtrirend, aber nicht entfärbend.

Zur Ermittelung der Güte der thierischen Kohle muß man sie mit Salpetersäure behandeln, oder in einem offenen Tiegel ausglühen; und bei der Behandlung der thierischen Kohle mit verdünnter Salpetersäure muß dieselbe ein Zehntel unauflöslichen Rückstandes geben.

Gute Kohle verliert beim Calciniren den zehnten Theil ihres Gewichtes.

Wenn man frische oder wiederbelebte Kohle mit Aetzkali siedet, so erhält man beim Filtriren eine farblose Flüßigkeit; stellt man den Versuch aber mit gebrauchter oder unvollkommen belebter Kohle an, so erhält man, wenn die Kohle auch noch so gut ausgewaschen worden, immer eine gefärbte Flüßigkeit.

Bemerkungen über den Bau des Ofens.

Die Decke des Ofens ist nicht gewölbt, sondern sie besteht aus flachen Eisenschienen, auf welche Backsteine zu liegen kommen, die dann mit Dachziegeln belegt werden. Die flach gelegten Eisenschienen werden von Eisenstangen getragen, welche auf die Kante gelegt sind, und von Schlaudern, welche an irgend einem fixen Punkte unter dem Ofen befestigt sind.

Die Flamme und die Hitze soll, wenn sie aus dem Ofen austritt, nicht gleich in den senkrechten Rauchfang gelangen, sondern man soll sie in einen Feuerzug leiten, welcher mit dem Ofen parallel läuft, und eben so breit ist, wie der Ofen selbst. Dieser Feuerzug muß von Eisenstangen getragen werden; da die Hitze in demselben jedoch nicht so groß ist, so bedarf es hier keiner auf die Kanten gelegten Stangen und keiner Schlaudern. Man erhält auf diese Weise eine Fläche, auf der man die ausgewaschene Kohle trocknen kann; und dieser Trockenherd wird um so größer werden, je weiter der Rauchfang von dem Ofen entfernt ist. Wenn man den Herd und das Aschenloch unter der Erde anbringt, so wird der Trockenherd eine tiefere Stellung erhalten, so daß man die auf denselben gebrachte Kohle leichter umrühren kann.

Die Thüre, bei welcher man die Töpfe oder die Tiegel in den Ofen bringt, muß, wenn der Ofen gefüllt ist, mit Ziegeln und Thon verschlossen werden. Gut ist es, wenn man in der Mitte dieses Mauerwerkes, welches bei jeder Operation erneuert werden muß, einen schmiedeisernen Ring von einigen Zollen im Durch-

*) Wer vermag wohl den Vortheil für die menschliche Wohlfahrt zu berechnen, welchen ein Pflug durch Ersparung von $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{3}$ der Zugkraft verschaffen würde?

171. Ueber die Roßkastanie und die Producte, die sich aus derselben gewinnen lassen. Von Hrn. Vergnaud-Romagnesi.

(Fortsetzung)

Dessenungeachtet schien es mir aber, daß sich diesen Uebelständen vielleicht doch abhelfen liesse, und nach vielen vergeblichen Versuchen glaube ich endlich durch die Schriften des Hrn. Dombasle zu Nancn und durch den Vorschlag Kirchoffs, das Stärkmehl mit Schwefelsäure zu behandeln, und durch Gährung Alkohol daraus zu gewinnen, auf die geeignetste Methode gekommen zu seyn. Es gelang mir nach dieser Methode bald, aus der Raßkastanie eine größere Menge Satzmehl zu gewinnen als aus den Erdäpfeln, und dasselbe ganz rein und ohne allen bitteren Nebengeschmack darzustellen.

Mein Verfahren ist beinahe dasselbe, wie jenes, dessen man sich gewöhnlich zur Ausziehung des Stärkmehles aus den Erdäpfeln bedient; nur entferne ich den bittern, scharfen und zusammenziehenden Stoff auf eine eigene Weise.

Ich zerreibe die Roßkastanien mittelst eines Instrumentes, welches jenem Instrument ähnlich ist, womit man die Erdäpfel zu zerreiben pflegt: nur daß dessen Unebenheiten spitziger und stärker sind. Das Mark, welches gelb und so fettig ist, daß es, wenn man es knetet, eine Masse bildet, lasse ich in ein enges Haarsieb oder in ein etwas weites Seidensieb fallen, welches sich über einem Kübel mit Wasser befindet. In diesem mit Schwefelsäure gesäuertem Wasser bewege ich das Sieb mit dem Breie nach allen Richtungen, wobei das Satzmehl schnell zu Boden fallen wird. Nach einer Viertelstunde nehme ich das Sieb heraus, um es in einen zweiten, gleichfalls mit gesäuertem Wasser gefüllten Kübel zu bringen, und neuerdings zu schütteln, damit sich noch etwas Satzmehl abscheide. Dann nehme ich das Sieb heraus, und drücke das Mark aus, welches in diesem Zustande keinen unangenehmen Geschmack haben darf. Sollte es einen solchen Geschmack besitzen, und wollte man es an die Thiere, die es sehr gern fressen, verfüttern, so müßte man es vorher zwei oder drei Mal mit reinem Wasser auswaschen, dann gut abtropfen lassen, und an einem luftigen Orte trocknen. In diesem Zustande läßt sich dasselbe nämlich leicht von einem Jahre zum andern aufbewahren.

Das Stärkmehl, welches sich auf dem Boden des ersten Kübels abgesetzt hat, gewinne ich, indem ich das darüberstehende Wasser nach einer Stunde vorsichtig abgieße. Dann rühre ich das Wasser des zweiten Kübels stark um, damit alles Stärkmehl, welches sich in diesem Kübel absetzte, schwebend erhalten werde, und gieße es hierauf in den ersten Kübel, in welchem ich es mit dem darin befindlichen Bodensatze abrühre. Nach 2 Stunden Ruhe gieße ich das Wasser, (welches das nächste Mal als erstes Wasser benutzt werden kann, nach 5 — 6 Tagen aber nicht mehr zu brauchen ist) sorgfältig ab, und ersetze es durch reines Wasser, womit ich das Satzmehl neuerdings aufrühre, um nach 2 Stunden auch dieses Wasser wieder abzugiessen. Auf gleiche Weise wasche ich das Satzmehl noch ein zweites Mal aus, und sind diese beiden Waschungen nicht hinreichend, d. h. ist das Satzmehl nicht vollkommen weiß und ohne unangenehmen Geschmack, so nehme ich auch noch eine dritte vor.

Nachdem das Satzmehl auf diese Weise gehörig ausgewaschen, nehme ich die obere Schichte, die beinahe immer graulich ist, ab, und trockne sie, so wie das weiße Satzmehl, auf offenen, mit Papier oder Leinewand überzogenen Hürden. Das getrocknete Satzmehl beutle ich dann durch ein Sieb aus Seidenzeug, worauf es als Nahrungsmittel, Kleister ɩc. verwendet werden kann. Will man Syrup und Alkohol daraus bereiten, so braucht man das grauliche Satzmehl nicht von dem weißen zu scheiden.

Die Quantität des Wassers, welches man zu den Waschungen nimmt, so wie der Grad der Säure, den man dem Wasser giebt, muß sich nach der Natur der Kastanien richten, die nach der Beschaffenheit des Bodens größer oder kleiner, reicher oder ärmer an Satzmehl sind.

(Schluß folgt.)

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

172. Bekanntmachung.

Nachdem mit höchster Genehmigung der k. Regierung des Untermainkreises Kammer der Finanzen an überzähligem Schafvieh, aus der bekannten k. Stamm-Schäferei zu Waldbrunn bei Würzburg meistbietend verkauft werden dürfen:

a) 57 Stück Zucht-Widder,
b) 45 " Zucht-Mutterschafe,
c) 10 " Mutterlämmer, und
d) 8 " Hammel.

120 Stücke zusammen, so macht man hiebei den Kaufsliebhabern besonders bekannt, daß unter dem zu verkaufenden Schafviehe, hinsichtlich des Alters 46 Stück Widder mit besonderer Rücksicht auf Verbreitung der Raçe fortirt, und 34 Stück Mutterschafe von 1 bis 3 Jahren inclusive sich befinden, dann 11 Stück Widder und eben so viel Mütter 4 — 5 Jahre alt sind.

Hinsichtlich der Körpergestaltung und des Wollengehaltes kann man verbürgen, daß

1) die Widder in Ansehung des Knochengebäudes zu dem stärksten Stamme der Infantado's gehören, dann nach dem Verhältnisse des Alters fast jedes Stück 2' 10'' hoch, und 4', auch darüber, lang ist, und die Mutterschafe einen verhältnißmäßigen Körperbau haben, und

2) die edle Wolle an Länge und Dichtheit im Vliesse der besten Infantado gleich steht.

Indem man vorstehendes zur öffentlichen Kenntniß bringt, wird Tagfahrt auf Montag den 14ten Juli l. J. festgesetzt, und die Versteigerung im k. Schäfereihofe dahier abgehalten, wozu man Kaufsliebhaber mit der Bemerkung höflichst einladet, daß vor der Versteigerung jeder Liebhaber sich von der Wahrheit des ad 1 und 2 Gesagten durch Einsicht überzeugen könne.

Waldbrunn bei Würzburg den 31ten März 1834.

Die
königl. Stammschäferei-Inspektion
Enslin.

Münchner Getreid-Schranne am 3. May 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weizen . .	381	1499	1880	1514	366	11	25	10	33	9	49	—	7	—	—
Roggen . .	9	559	568	553	15	6	42	6	25	6	7	—	—	—	3
Gerste . .	262	709	971	892	79	6	18	5	50	5	34	—	—	—	2
Haber . . .	16	614	630	618	12	4	38	4	22	4	12	—	—	—	1

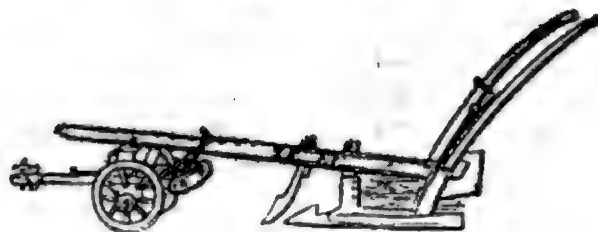
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 13. bis 19 April 1834.

Ort.	Tag.	Waizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	19	10	11	—	—	6	15	5	17	4	10
Amberg . . .	19	8	59	—	—	5	55	5	30	3	59
Ansbach . .	16	8	25	8	41	5	44	6	15	3	31
	19	7	54	8	51	6	12	—	—	4	12
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	18	9	31	9	54	6	42	5	17	3	54
Baireuth . . .	19	10	58	—	—	7	3	6	30	5	22
Dinkelsbühl . . .	16	9	16	9	10	6	41	5	40	4	15
Erding . . .	17	9	3	—	—	5	42	5	—	4	16
Ingolstadt . . .	19	8	50	—	—	6	6	4	55	3	59
Kempten . . .	16	—	—	12	48	8	58	7	13	5	4
Landsberg . . .	19	—	—	11	26	7	4	6	26	4	25
Landshut . . .	18	8	40	—	—	5	30	4	—	3	48
Lauingen . . .	19	8	33	9	17	6	17	5	6	3	48
Memmingen	[illegible]	—	—	11	32	7	46	7	10	4	28

Ort.	Tag.	Waizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
München . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Murnau . . .	19	—	—	13	30	8	24	6	—	5	1[illegible]
Neuötting . . .	16	9	5	—	—	5	45	4	—	3	11
Nördlingen . .	19	—	—	9	52	6	30	5	28	3	59
Nürnberg . . .	19	9	15	—	—	6	23	5	26	4	24
Passau	15	—	—	—	—	—	—	—	—	4	3
Regensburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rosenheim . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Speyer . . .	15	8	11	—	—	7	52	5	47	5	18
Straubing . .	19	8	10	—	—	5	17	4	6	3	37
Traunstein . .	16	10	—	—	—	6	30	4	30	3	36
Vilshofen . . .	16	8	58	—	—	5	30	5	40	—	—
Weilheim . . .	17	11	42	11	42	7	37	6	45	5	—
Weißenburg . .	19	8	5	—	—	6	15	4	52	3	48
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 33. den 13. Mai 1834.



Wochenblatt
des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

173. Ueber die Weinlese in Würzburg und dessen Umgebungen im Herbste 1833.

(Schluß.)

Tag der Lese.	Lage	Grade.
20.	Sand	67
21.	Steglein oder Ebertsklingen (ordinär fränkisch gebaut) Bsp. . . .	62
„	„ geradezeilig gebaut . . .	69
21.	Steiglein Riesling, gesondert, geradezeilig	57
„	„ Ruländer „ „	67
„	„ Schwarzklävner „ „	*93
„	Gras	62
„	Lämmerberg, Nr. 2 Randersacker K	65
„	„ gesondert . .	82
22.	Schloßberg K.	71 – 72
„	Hubland	58
„	Frauenland	62
23.	Felsen K.	70
„	Gras	73
„	Pfülben, Sandersacker . . .	79
„	Lämmerberg Nr. 3 1te Sorte, gesondert K.	84
„	„ „ 2te Sorte . . .	61
„	Beindt, Garten, geradzeilig .	61
„	„ Ruländer	**101–107
24.	Lämmerberg, Stüß, Faules gesondert K.	84
„	„ grüne Trauben . . .	59
„	Aeußere Leiste trüb K. . . .	*91
„	„ hell	86
„	Krombehl	58
„	Dürrbacher Winterleite . . .	62
25.	Dürrbacher Heinrichsleite . . .	79
„	„ mager, braun . . .	70
„	Stein lit. a K.	*99
„	„ lit. b. K.	85
26.	Kürnacher Berg	71 auch 56
„	Stauderbühl	71 – 79
„	Pfaffenberg	71
„	Lämmerberg faul	86
„	Spielberg, Randersacker, grün K.	67

27.	Stauderbühl	84 – 85
„	Sandpfad	64
„	Zurück	64½
„	Lindlesberg	76
28.	Innerer Neuberg	74
„	Spielberg, 1te Sorte K.	**104
„	„ 2te Sorte K.	*90
„	„ faul K.	**110
„	Pfülben Randersacker, grün K.	62
28. Okt.	Innere Pfülben Nr. 1. 2te Sorte K.	64½
„	Schalksberg lit. A. K.	*92
„	Theingersheimer Wend	80
29.	Pfaffenberg	62 – 65
„	Lindlesberg geradzeilig Bsp.	*81 – 92
„	Krombihl (odinär fränkisch) Bsp.	71
30.	Stauderbühl	86
„	Pfülben 2te Sorte faul K.	*92
„	Pfülben vom Julius-Spital	*95 – 96
„	Lindlesberg	89
„	Stauderbühl K.	85
„	Schalksberg lit. B. K.	76
31.	Kreutzberg bei Dürrbach	59
„	Vogelsberg „ „	70
„	Neuberg	78
„	Harfe	*95
„	Aeußere Pfülben, grün K.	56
„	„ „ 1te Sorte K.	**89
„	Innere Pfülben Nr. 1 1te Sorte K. schon etwas gährend	102
1. Nov.	Unterer Schalksberg, geradzeilig Bsp.	86
„	Oberer Schalksberg, „ unterer Theil Bsp.	*93
„	„ „ „ oberer Theil Bsp.	58
„	Aeußere Pfülben 1te Sorte K.	89
„	Abtsleiten und Alandsgrund	64
1. Nov.	Innere Leisten lit. B. K.	*99
„	„ „ lit. A. K.	**127
„	„ „ Sauterne Trauben K.	**129
„	„ „ lit. B.	*99
„	Steinmantel	76
„	Steinboden	63
3.	Stein AB. ord. fränkisch Bsp.	85
„	„ A. gemischt mit AB. zum Theile geradzeilig Bsp.	**105
4.	„ AA. geradzeilig Bsp.	**133–136
5.	Zurück, ord. fränkisch Bsp.	79
6.	Stein B. zum Theil geradezeilig Bsp.	*98
12 u. 13	Saaleck bei Hammelburg	*94
„	Valmuth bei Homburg a/M.	70

Diesen Beobachtungen fügen wir noch folgende Bemerkungen bei:

1) die mit K. bezeichneten Lagen gehören dem kgl. Aerar, die mit Bsp. notirten dem städtischen Bürgerspitale.

2) Die geradezeilige Bauart, welche sich der einheimischen annähert, hat auch in diesem Jahre ihre Vorzüge vor der alten ordinär fränkischen bewährt, wie die Weinberge des Bürgerspitals deutlich zeigen. Fast in allen königlichen Weinbergen ist diese Bauart nun eingeführt, wozu schon die Beobachtung bestimmen mußte, daß zwischen den gerade am Bergabhange herunterlaufenden Zeilen die Temperatur an hellen Tagen um mehrere Thermometergrade höher war, als in den nach gewöhnlicher Art gebauten Weinbergen.

3) Der Wachsthum und die Reife der Trauben waren in diesem Jahre ausserordentlich verschieden, nicht blos in verschiedenen Lagen, sondern auch in einer und derselben Lage, und an einem und demselben Weinstocke, an welchem man grüne unreife und reife, sogar faule Trauben beisammen sehen konnte. Deßhalb war ein Sondern des Guten und Schlechteren durchaus nothwendig, und wir können nur mit Bedauern anführen, daß diese Arbeit, welche freilich einen größern Weinbergsbesitz voraussetzt, nicht überall, wo es thunlich war, vorgenommen worden ist. Die hohen Areometergrade des Mostes aus den Königlichen und Bürgerspitalischen Weinbergen sind dieser Arbeit zuzuschreiben, und bei den k. Weinbergen in Randersacker, welche sich unter der Leitung des k. Hrn. Rentbeamten J. Kirchgeßner einer eben so fleißigen als umsichtsvollen Behandlung zu erfreuen haben, springt der große Unterschied zwischen den durch Sondern gewonnenen besseren und schlechteren Mösten deutlich hervor. Diese besseren Möste können sehr guten Weinen aus früheren Jahrgängen an die Seite gestellt werden, und sie erhöhen durch ihre viel bedeutenderen Preise, wenn auch der gesonderte schlechtere Theil weniger kostet, doch den pecuniären Gewinn des ganzen Weinbaues.

4) Die spätere Lese hat gleichfalls in diesem Jahre die schon oft gerühmten Vortheile gewährt. Man kann sagen, daß die Qualität des vom 30ten Oktober an gewonnenen Mostes jene vom J. 1831 übertroffen hat. Der früher gekelterte, so wie jener von manchen geringeren Lagen konnte dem Moste von 1831 nicht gleich gestellt werden. In anderen, jedoch selteneren Lagen hat er den 1828er übertroffen, besonders der gesonderte bessere Theil.

5) Der Quantität nach war die Lese sehr bedeutend. Selbst in den Bergen gab der Morgen (zu 160 □

Ruthen) 6 — 7 Butten Beere. Im ärarialen Schloßberge gewann man von 71 Butten Beere 128 bayer. Eimer Most.

6) die Preise der Beere waren: im Gras 7 fl. 18 kr. per Butte, im Füchslein 10 fl. 51 kr., in der Dürrbacher Heinrichsleiten 10 fl. 30 kr. bis 13 fl., im Lindlesberg und Krombihl 17 — 18 fl., im Stauderbihl 20 fl., im Stein (Link'sche Erben) 27 — 28 fl. In Randersacker wurde der gute Most vom Pfülben dem eben erwähnten Stein gleichgeschätzt.

6) Auf der Würzburger Stadtmarkung ist nach längern Verhandlungen der Weinzehent endlich fixirt worden, eben so in mehreren benachbarten Weindörfern. Hiedurch, so wie durch die neuen Zollverhältnisse, welche die Ausfuhr des Weines nach dem nördlichen Deutschland erleichtern, sind dem fränkischen Weinbau bedeutende Vortheile zugewendet worden.

8) Da wir in den vorigen Jahrgängen das specifische Gewicht der Würtemberger Möste mit jenen der hiesigen verglichen haben, so möge es uns erlaubt seyn, hier anzuführen, daß nach dem Schwäbischen Merkur die leichtesten Möste in Reuttlingen, Ehningen, Michelau, klein Aspach, mit 48 — 56° vorgekommen sind — die schwersten aber in Bietigheim (Versuchsweinberg Riesling) mit 80°, Weinsberg 76, Brakenheim (Versuchsweinberg Riesling) 82, Klein Bottwar 74, Derdingen (Riesling) 85, Mergentheim 79, Großhappach 76, Stuttgart 78, Affaltrach (Riesling) 80, Dürrmenz (Riesling und Traminer) 85, Schönnerberg (Riesling, Traminer und Clävner) 83, Verrenberg (Auslese von Roth) 75, (Traminer) 76, (Riesling) 80. In diesem Jahre gleichen sich sowohl die Areometergrade als die Geldpreise der Würtemberger Möste mit jenen vom Mainthale besser aus, indem z. B. der gute Obertürkheimer Most nur mit 48 fl. per Würtemberger Eimer = 4 Bayerischen Eimern, oder mehr als 2 Würzburger Butten Beere, notirt war. Gleichfalls haben sich hier wieder die Vorzüge der 4 ersten deutschen Rebensorten (Riesling, Rüländer, Traminer, Clävner) deutlich gezeigt.

9) Gegenwärtig im März, nachdem die Gährung vollendet ist, und die Möste abgelassen werden, haben wir die letzteren mit der Zunge geprobt, und sie den Bestimmungen der Wage im Herbste entsprechend gefunden. Wir können jetzt bestimmt sagen, daß jene Möste, welche im süßen Zustande ein hohes specifisches Gewicht hatten, besonders die aus gesonderten Trauben gekeltert waren, einen guten, ja einzelne einen sehr guten Wein geben, während natürlich die andern gering bleiben werden.

Möchte das önologische Publikum unsere geringen Bemühungen auch im Herbste 1833 nicht ungünstig aufnehmen!

Würzburg am 29ten März 1834.

Geier jun. und Ungemach.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

174. Ueber die Roßkastanie und die Producte, die sich aus derselben gewinnen lassen. Von Hrn. Bergnaud-Romagnesi.

(Schluß.)

Im Allgemeinen muß hauptsächlich beim ersten Abwaschen, die Quantität des Wassers so groß seyn, daß sich die Masse nicht fettig anfühlt, weil das Satzmehl sonst schwer zu Boden fällt. Uebrigens bringt ein Ueberschuß an Wasser keinen Schaden.

Was den Grad der Säure betrifft, so muß sich der saure Geschmack des Wassers, welches man zu den beiden ersten Waschungen nimmt, dem Gaumen zu erkennen geben. Für wenig öhlige Roßkastanien kann man 1 Theil concentrirte Schwefelsäure auf 400 Theile Wasser nehmen; sind sie hingegen mehr ölig, so soll man einen Theil Säure auf 300 Theile Wasser zusetzen; auch ein Theil Säure auf 200 Theile Wasser bringt keinen anderen Nachtheil, als den der größeren Kosten. *)

Ich erhielt auf diese Weise seit mehreren Jahren beständig vollkommen reines Satzmehl; auch das Mark hatte durchaus keinen unangenehmen Geschmack, und beide erhielten sich, an einem trockenen Orte aufbewahrt, zwei Jahre lang in vollkommen gutem Zustande. Ich behandelte vergleichsweise die Erdäpfel mit reinem, und die Roßkastanien mit gesäuertem Wasser, und erhielt bei 25maligen Versuchen jedesmal ein Product an Satzmehl, welches bei den Kastanien um 11 Procent größer war, als bei den Erdäpfeln. Die besten Roßkastanien gaben mir 30 Proc. ihres Brutogewichtes Satzmehl; die besten Erdäpfel hingegen gaben mir nur 20 — 22 Procent ihres Brutogewichtes. Außerdem gewähren die Roßkastanien den Vortheil, daß man das Satzmehl aus denselben zu jeder Zeit ausziehen kann, weil sie nicht so auswachsen wie die Erdäpfel, vom Froste nicht Schaden leiden, und überhaupt getrocknet eben so leicht zu behandeln sind als frische, so daß man die Aernte von 2 bis 3 Jahren zusammenkommen lassen kann.

Die getrockneten Roßkastanien kann man entweder zerstossen, durch Schwingen von der Rinde befreien, 48 Stunden lang in Wasser einweichen, zerreiben, und

*) Meine Abhandlung veranlaßte auch noch andere Versuche, deren Urheber ich jedoch nicht nennen darf. Man wendete nämlich Aezkali statt Schwefelsäure an, und erhielt auf diese Weise zwar weisseres und leichteres Stärkmehl, allein auch in geringerer Quantität, als mit Schwefelsäure. Ebendieß war auch bei der Behandlung mit Ammoniak der Fall. Wahrscheinlich dürften sich die Alkalien mit Vortheil zur Reinigung des zur See verdorbenen Mehles eignen. A. d. O.

dann auf die beschriebene Weise behandeln; oder man kann sie nach dem Zerstossen und Schwingen auf einer Mühle mahlen, und das Mehl gleichfalls dem angegebenen Verfahren unterwerfen.

Das aus den getrockneten Roßkastanien gewonnene Satzmehl ist eben so gut, wie jenes aus den frischen; nur ist es weniger weiß, und in etwas geringerer Quantität vorhanden. Beide Arten von Satzmehl, sowohl jenes aus den frischen, als jenes aus den getrockneten Erdäpfeln, lassen sich zu verschiedenem Küchengebrauche verwenden, und geben, mit Weizenmehl in gehörigem Verhältnisse gemengt, gutes Brod. Bei dessen Verwandlung durch Schwefelsäure in Syrup und Alkohol erhielt ich dieselben Producte, wie aus dem Erdäpfelstärkmehle, so daß man die Roßkastanien also eben so gut auf Branntwein benutzen, und die Erdäpfel dafür bei Mißärnten zur Nahrung verwenden kann.

Ich versuchte auch, ob sich nicht aus dem zweiten, dritten und vierten Abwaschwasser Nutzen ziehen liesse, und erhielt beim Abdampfen desselben ein reichliches Extract von alkalischem Geschmacke, welches ziemlich leicht und mit einer Flamme brannte, die der Flamme der Harze ähnlich ist. Der alkalische Geschmack, den ich an dem Extracte des vierten Waschwassers, welches keine Säure mehr enthielt, erkannte, brachte mich auf die Idee, ob sich dieses Wasser, mit Roßkastaniensatzmehl gekocht, nicht als Schlichte für die Weber benutzen liesse, indem diese Schlichte vielleicht die gehörigen hygroskopischen Eigenschaften besitzen möchte.

Eine gute Schlichte muß glatt, vollkommen gleichmäßig, und von solcher Consistenz seyn, daß sie sich vollkommen in die Bürsten vertheilt, und nach allen Richtungen auf die Kette auftragen läßt. In jeder Gegend hat man beinahe eine eigene Methode, die Schlichte zu bereiten; nicht ganz befriedigt ist aber noch das Verlangen nach einer Schlichte, welche in solchem Grade hygroskopisch ist, daß man die Webestühle in gesünderen, luftigeren und helleren Localitäten errichten kann. Man glaubte diese Eigenschaft in dem sogenannten Canariensamen, in dem Samen der Phalaris canariensis erkannt zu haben; allein das Mehl dieser Samen kommt nicht nur für gröbere Zeuge zu hoch zu stehen, sondern es läßt sich auch bei den feinsten Zeugen, die eine vollkommene Weiße erhalten sollen, nicht anwenden, weil es denselben eine grauliche Farbe mittheilt, die sich durch das Bleichen nur sehr schwer entfernen läßt. Außerdem ist es beinahe unmöglich, dieses Mehl gänzlich von einer geringen Menge der Schale der Samen zu befreien, und diese Schalentheilchen, die sich in Wasser nicht auflösen, verursachen öfters ein Brechen der Faden. Hr. Dubuc fand, daß die Eigenschaften dieses Mehles von dessen größerem Gehalte an salzsaurem Kalke herrühren. Er schlug daher, die Nachtheile der Schlichte aus Canariensamen einsehend, eine Schlichte vor, die gegenwärtig in einigen Fabriken gebräuchlich ist, und die man sich bereiten kann, indem man 1 Pfd. Erdäpfelsatzmehl und 10 Quentchen arabischen Gummi unter beständigem Umrühren bei gelindem Feuer mit 4 Pinten Wasser kocht, und nach 8 — 10 Minuten anhaltendem Sieden, je nach der Jahreszeit, 6 Quentchen bis zu 1 Unze salzsauren Kalk zusetzt.

Ich dachte mir nach diesen Beobachtungen des Hrn. Dubuc, daß das Satzmehl, welches aus den an Alkali so reichen Roßkastanien gewonnen wurde, vielleicht zur Bereitung einer Schlichte geeignet seyn dürfte, wenn man demselben wieder einen Theil jenes Alkali zusetzen würde, welches ihm bei seiner Ausziehung benommen wurde. Ich vermengte daher ½ Pfd. Roßkastaniensatzmehl mit 2 Unzen Weizenmehl und 1 Unze senegalischem Gummi, den man jedoch auch weglassen kann, rührte das Gemenge mit einer hinreichenden Menge von dem vierten Abwaschwasser an, und ließ es mit gehöriger Vorsicht kochen. Die Schlichte, die ich dadurch erhielt, war fettig, ließ sich leicht auf den Zeugen ausbreiten, ließ beim Trocknen keine Rauhheit zurük, behielt selbst an einem gut gelüfteten Orte lange Zeit die gehörige Geschmeidigkeit, und beeinträchtigte später das Bleichen nicht im Geringsten. Ich wünsche daher sehnlich, daß die Fabrikanten und Weber diese Versuche wiederholen möchten.

Das günstige Resultat meiner ersten Versuche über die Anwendung des mit seinem eigenen Waschwasser zubereiteten Roßkastaniensatzmehles veranlaßte mich zu einem weiteren Versuche, welcher gleichfalls vollkommen gelang. Ich meine die Anwendung dieses Präparates in der Lithographie, welche in Frankreich die reißendsten Fortschritte macht.

Zu den vortheilhaftesten Erfindungen in der Lithographie gehört bekanntlich das Schreiben auf sogenanntem authographischem Papiere, von welchem die mit lithographischer Tinte darauf geschriebenen Schriftzüge durch gehörigen Druck und durch Befeuchtung der Kehrseite des Papieres auf den Stein übertragen werden können. Dieses Papier wird nun dadurch bereitet, daß man auf demselben einen Leim anbringt, der durch die Feuchtigkeit so flüssig gemacht wird, daß die auf das Papier gemachten Schriftzüge fest an dem Steine kleben bleiben. Man bediente sich zur Bereitung dieses Leimes bereits verschiedener Vorschriften, von denen mehrere noch geheim gehalten werden. Ich verschaffte mir von beinahe allen lithographischen Anstalten authographisches Papier, und fand, daß dessen Ueberzug oder Leim beinahe durchaus aus einem Gemenge von Leim, Stärkmehl, arabischem Gummi und Gummigutt, oder auch nur aus einzelnen dieser Substanzen bestand.

Jedes dieser Papiere läßt noch etwas zu wünschen übrig, besonders was die Sicherheit des Gelingens einer vollkommenen Uebertragung betrifft. Das Papier, welches mit Stärkmehl allein bereitet worden, läßt die Tinte nicht leicht genug an den Stein ankleben, ausgenommen man nimmt laues Wasser, um das Papier von dem Steine abzunehmen, wo sich dann die Schrift-

züge gerne verwischen. Das arabische Gummi wird zu leicht flüßig, und das Papier glitscht leicht unter die Rakel oder unter die Walze. Der Leim eignet sich besser; allein er hat zum Theil den Nachtheil des arabischen Gummi's, und hängt sich ausserdem stark an den Stein an, so daß es schwer ist, denselben von dem Steine wegzuschaffen, ohne der Reinheit der Schriftzüge zu schaden, und ihn zum Drucke zuzurichten. Das Gummigutt endlich ist für sich allein unbrauchbar, und dient bloß zum Färben des Leimes.

Ich bereitete also einen Leim, der hauptsächlich aus Roßkastanien-Satzmehl und feinem Waschwasser besteht, und verfertigte damit ein authographisches Abdruckpapier, welches eben so durchsichtig ist, als das schönste Papier dieser Art. Dieses Papier überträgt vollkommen gut; die Tinte löset sich leicht und gänzlich davon ab, und hängt sich so fest an den Stein, daß man diesen unmittelbar nach der Uebertragung abwaschen kann. Das Papier rutscht nie auf dem Steine, wie groß auch der Grad des Druckes seyn mag; es läßt sich sehr lange aufbewahren, und verdickt nur dann, wenn der Aufbewahrungsort sehr feucht ist. Sollte man dieser Methode, authographisches Papier zu verfertigen, wie ich nicht zweifle, Beifall schenken, so werde ich später eine ausführliche Abhandlung über die Dosen, in welchen man die einzelnen Substanzen dabei anzuwenden hat, so wie über die ganze Bereitungsart bekannt machen. Hier mag es genügen, diesen Gegenstand in Anregung gebracht zu haben.

Ich bemerke am Schlusse dieses Aufsatzes nur noch, daß Vauquelin, der die Knospen der Roßkastanien analysirte, eine grünlichgelbe, harzartige, und in ihren Eigenschaften den fetten Oelen nahe kommende Substanz aus denselben auszog. Ich verschaffte mir eine ziemlich große Menge dieser Knospen, und überzeugte mich, daß sich deren Ueberzug ziemlich leicht in heissem Alkohol auflöst, und daß sich diese Substanz wahrscheinlich zur Bereitung eines Firnisses benutzen liesse, der sehr wenig Neigung hätte, Sprünge zu bekommen.

---

175. Ueber Champignons-Zucht.

(Aus dem Englischen.)

Die beiden hier nachfolgend beschriebenen Methoden, Champignons auf künstliche Weise zu erziehen, weichen von den bisher in unseren Gärten beobachteten, so wesentlich ab, daß eine Bekanntmachung in deutscher Uebersetzung gewiß nicht unwillkommen erscheinen dürfte; diese folget daher hier im Auszuge:

Champignons-Zucht im freien Lande vom Monate Juni an bis November.

Man legt gegen Ende Aprils auf einem ebenen trockenen, der Sonne ausgesetzten, Raume von ohngefähr 7 Fuß Breite und 40 Fuß Länge ein Beet an, welches aus frischem Pferdedünger von 1½ Fuß Höhe besteht; man verfährt auf dieselbe Art wie bei Anlegung eines Mistbeetes.

Ueber diese erste Lage Düngers kömmt dann eine andere von ½ Fuß Höhe, welche aus dem alten Dünger eines abgetragenen Champignons-Beetes genommen wird, die darin etwa vorgefundene Brut, die jeder Gärtner kennen wird, nimmt man heraus, und bringt sie sodann auf die Oberfläche gleichheitlich vertheilt; dann überzieht man das Beet mit einer 4 Zoll hohen Lage lehmigter Erde, welche man von einer Haide, worauf das Vieh geweidet wird, nehmen muß.

Die abschüssigen Seiten sucht man mittelst Strohseilen, welche gleich Faschinen mit hölzernen Nägeln festgenagelt werden, zu befestigen, wodurch das Ganze ein reinliches vollendetes Ansehen erhält, und die Erde nicht über das Beet herabrutschen kann.

Man besäet hierauf dasselbe entweder mit dem Samen von kleinen Karotten, Radischen, Blumenkohl, zarten einjährigen Blumengattungen, oder in Kurzem mit allem, was etwa ein wenig Wärme verlangt. Ein solches zugerichtetes Beet wird ohngefähr um die Mitte des Monats Juni tragbar werden, und bis zum November anhalten.

Die Karotten geben den Vortheil, daß dieselben während der Monate Juli und August die Champignons mit ihrem Kraute gegen die sengenden Strahlen der Sonne schützen, so wie auch im Spätherbste gegen die Reife.

Der mehr oder weniger reiche Erfolg dieser Champignons-Zucht, vorausgesetzt, daß die Beete jedesmal genau nach Vorschrift angelegt sind, hängt freylich größtentheils von der mehr oder weniger für diese Vegetabilien günstigen Witterung ab.

Hr. Ellis, dem wir die vorstehende Anleitung zu verdanken haben, hatte diese Methode zur Zeit, als er dieselbe im Gardeners Magazin, Aprilheft 1833, S. 228, den Gartenfreunden mittheilte, bereits während zweier Jahre mit dem besten Erfolge in seinem Garten ausgeführt, und stets eine sehr reichliche Aerndte erhalten, besonders im ersten Jahre, während welchem das Wetter vorzüglich für den Wachsthum der Champignons geeignet war; im zweyten Jahre erschien die Aerndte später, und hörte früher wieder auf, als es im vorigen Jahre der Fall war; dagegen nahmen die einzelnen Schwämme selbst an Größe zu, unter denen nach Versicherung des Hrn. Ellis viele waren, die 1/2 Pfund (englisch) wogen, ehe sie den untern Schleyer zerrissen hatten.

Eine andere Art, sehr große Champignons zu erziehen, lesen wir im Junyheft des Gardeners Magazin von dem Gärtner Hrn. Collier, wie folgt:

Champignons-Zucht in Melonenkästen.

Das Mistbeet, worauf ich meine großen Champignons erzogen habe, war ein altes Melonenbeet, in einem steinernen Frühbeetkasten. Ohngefähr in der Hälfte des Monats July legte ich in diesem Kasten ein Mistbeet an, wozu ich kurzen ganz frischen Pferds-Dünger, welcher erst eine geringe Gährung erlitten hatte, nahm; mein Zweck war ein zweyfacher: ich wollte darauf Melonen und Champagnons ziehen. Die Brut der letztern wurde auf die gewöhnliche Weise auf das Beet gebracht, doch erst 14 Tage später als ich die Melonenpflanzen ausgesetzt hatte; denn früher würde das Beet für die Champignons-Brut zu heiß gewesen seyn.

Sobald die Brut auf das Mistbeet gebracht worden war, legte ich eine Lage geiben Lehm, der mit etwas halb verfaulter Lauberde vermischt war, über das Beet 12 Zoll hoch, damit dieser den Melonenpflanzen (welche anfangs nur auf Erdhügeln gepflanzt waren) zur Nahrung dienen möge; hierauf wurde das Ganze sanft niedergedruckt. Die benannte Mischung von Lehm und Lauberde lehrte mich die Erfahrung als die beste zur Champignon-Zucht kennen.

Die Melonen reiften um das Ende Septembers, und als dieselben gegen Ende Oktobers alle geärndtet waren, brachte ich die Pflanzen sauber weg, und hob von der Erdlage ohngefähr eine Schichte von 3 Zoll herunter, so daß etwa die bleibende Erde noch 9 Zoll tief blieb.

Das Beet wurde dann kräftig begossen, und noch einmal gegen Ende Novembers; sodann wurde aber den ganzen Winter über kein Wasser mehr gegeben, es sey dann das Bischen, was aus den Pelargonien-Geschirren (denn ich hatte einige dieser Pflanzen in dem Kasten überwintert) ablief.

Ohngefähr um die Mitte des darauf folgenden Februars zeigten sich die ersten Champignons, und zwar am obern Theile des Beetes zunächst der Mauer. Sogleich brachte ich die Pelargonien heraus, um den Champignons Platz zu lassen, sich über das ganze Beet zu verbreiten; es zeigte sich dabey, daß dieselben schon mehrere Töpfe schief geschoben hatten, da die Schwämme unter denselben mit Gewalt hervorgebrochen. Obschon diese erst frisch hervorgekommen waren, so maßen doch schon einige davon 9 Zoll im Umfange. Um die Mitte März war das ganze Beet vollommen bedeckt mit Champignons, so daß sie an einigen Stellen ganze Hügel bildeten, indem einige aus den andern wieder hervorkamen. 35 Stück Schwämme wurden oft auf einmal von einigen solcher Hügeln abgenommen. Das Beet fuhr fort zu tragen bis in den Monat Mai, und würde zweifelsohne noch viel länger seine Aerndte fortgesetzt haben, wenn nicht die Anlage eines neuen Melonenbeetes seine Zerstörung nothwendig gemacht hätte.

Bey dieser Art Champignons-Anlagen verhindert die Tiefe der Erde und die heisse Temperatur des Beetes ein früheres Hervorbrechen der Schwämme als bis zum Monat Februar. Nach dem Monate März muß man dem Beete in der Mitte des Tages gehörig Schatten, sodann häufig Luft, wie auch manchmal Wasser geben.

Man kann der Anlage des Champignons-Beetes nicht genug Sorgfalt zuwenden; denn wenn dasselbe eine Höhe von 2 oder 3 Fuß anfangs erhält (welches letztere die Höhe ist, die ich für dasselbe empfehlen würde), so erwärmt es sich zu heftig, und verliert dadurch die Eigenschaft, die zum Wachsthume der Schwämme erforderlich ist. Um dieses zu vermeiden, beobachte ich bey meinen Beeten, die ich blos für Champignons, es sey unter Glas, oder unter Dach, anlege, folgendes Verfahren: Ich mache das anzulegende Beet anfangs blos 18 Zoll hoch, und lasse es 5 oder 6 Tage so liegen, und untersuche es alle Tage, ob die Hitze desselben nicht 100 Grad Fahrnheit (30 Gr. Reaum.) übersteigt, und sobald ich bemerke, daß die Hitze im Abnehmen ist, so bringe ich abermals eine Lage von 18 Zoll langem und kurzem ganz frischem Pferdsdünger darauf, so daß das Ganze 3 Fuß hoch wird. Das Beet sollte alle Tage untersucht werden, und sobald die Hitze im Abnehmen ist, muß die Brut auf die gewöhnliche Art darauf gebracht werden. Alsdann bedeckt man das Beet mit der vorhin erwähnten Lehmmischung in einer Höhe von nie weniger als 3 Zoll.

Es ist eine falsche Ansicht, blos ganz kurzen Pferdsdünger zur Anlage der Beeten zu verwenden, und den langen mit Stroh vermischten zu verwerfen; denn da ersterer sehr schnell verweset, so muß auch die Brut in kurzer Zeit zu Grunde gehen, und die Aerndte sehr gering ausfallen.

Beete von kurzem Dünger, die man gewöhnlich nur 9 bis 12 Zoll hochmacht, und auf Stellagen angebracht sind, werden nie eine reiche Aerndte während des Winters bringen, es sey dann, daß man beständig das Feuer unterhält, um die Luft, wo sich die Stellen befinden, zu erwärmen.

In meinen Beeten ist eine nachhaltige beständige Wärme, und dieselben werden gewiß wenigstens 6 Wochen später verwesen, als solche, die nur aus Pferds-Bollen allein gemacht werden. Meine Beete tragen gewöhnlich 13 Wochen, und wenn ich sie zerstöre, finde ich sie immer durchaus von oben bis unten als eine zusammenhängende Masse von Brut. Ich bedecke meine Beete nie nahe über der Erde; wenn diese auf Stellen angelegt sind, so bedecke ich sie mit Streu, welche ich ohngefähr 3 Zoll ober dem Beete mit quer überliegenden Stecken und Brettern von der Oberfläche entfernt halte.

Dieses verhindert, daß die Asseln die Schwämme angreifen, und leztere werden stärker, und von besserem Geschmacke.

Bei Beeten, welche unter Glas angelegt sind, wir dieses bei kaltem Wetter gedeckt, nicht aber die innere Seite des Kastens, wodurch ebenfalls die Produktion reicher und von besserem Geschmacke ausfällt."

Gard. Magaz. Juni Heft 1832. Joh. Callier.

Nachdem nun die Champignons an und für sich nicht nur eines der feinsten Gerichte geben, sondern in jeder vornehmen Küche, auch zu vielen Speisen und Saucen als gewürzhafte Zugabe verwendet werden, ja so zu sagen, in der feinern Kochkunst fast unentbehrlich sind, und daher auch sehr gut bezahlt werden, so möchten die hier bekannt gemachten Methoden, diese Schwämme auf eine sehr einfache Art, und zwar in sehr reichlichem Maße zu erziehen, unseren Marktgärtnern nicht unwillkommen seyn, und daher wünschenswerthe Versuche veranlassen.

München am 8ten April 1834.

Skell.

Man wünscht Versuche und weitere Bemerkungen.

---

176. Ueber Zehentfixation.

Die ungünstige Witterung hat bereits seit mehreren Jahren, vorzüglich aber im verflossenen Sommer und Herbste die Einbringung des Naturalzehents höchst beschwerlich und gefahrvoll gemacht, so, daß ungeachtet der doppelten Mühe und des drei- und mehrfachen Kostenaufwandes gering gerechnet 2/3 an Körnern und Stroh verloren giengen — daher Zeitversäumniß und Arbeit bei der noch überdieß höchst geringen Qualität des Uebergebliebenen bei weitem nicht bezahlt wurden.

Bedenke man nun den ungeheuern Schaden in einem einzigen Zehent- oder Pfarrbezirke, sodann den unberechenbaren Verlust im ganzen Lande. Auch abgesehen von den verderblichen Folgen, welchen der Zehent überhaupt nebst den traurigsten Einflüssen auf Moralität, auf die Zehentholden der Erfahrung gemäß zu haben pflegt, so möchte schon aus obigem Grunde jeder Zehentberechtigte der längst beantragten Zehentfixation endlich einmal mit Sehnsucht entgegen sehen — welche ja bei gegenwärtig statthabender Ständeversammlung um so leichter zu realisiren wäre.

Ein Zehentberechtigter.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

177. Verbreitung der Lehmschindelbedachung im Königreiche Sachsen.

Um die feuersichere und dem Landmann zugleich im Verhältniß zur Bedeckung mit Ziegeln oder Schiefer zur Erleichterung gereichende Lehmschindelbedachung in den Gegenden, wo solche noch unbekannt ist, einzuführen, sind in diesem Sommer auf dem Kammergute Mügeln, so wie in den Dörfern Taubenheim und Löthain bey Meißen, desgleichen in Nickritz, unfern Riesa, Lehmschindeldächer auf Staatskosten durch einen aus der Gegend von Pegau herbeygezogenen Lehmarbeiter hergestellt worden; auch sollen dergleichen noch an mehreren Orten ausgeführt werden.

Seit dem 11. August v. Js. sind von der königl. Landesdirektion wegen Anwendung der Lehmschindelbedachung folgende Prämien ertheilt worden: 50 Thlr. dem Besitzer des Rittergutes Mitteloderwitz, K. v. Linnenfeld; 30 Thlr. dem Schulmeister J. F. T. Preil zu Gleisberg, und 15 Thlr. dem Lehmschindelarbeiter Stange zu Taubenheim.

Das Ganze der feuersichern Lehmschindelbedachung.

Eine auf eigene Erfahrung gegründete, vollständige Anweisung zu ihrer Herstellung, Unterhaltung und Vergleichung mit dem Ziegel- und Strohdache. Nebst diese Bedachung betreffenden geschichtlichen Beyträgen, Auszügen aus Schriften und Vorschlägen zu ihrer weitern Verbreitung von Friedr. Teichmann. Mit Abbildungen. gr. 8. Leipzig, (Baumgärtner) 1833. Broschirt 1 fl. 20 kr.

Dieses Werkchen, welches durch die hohe k. sächs. Verordnung vom 18. May 1832, nach welcher bey Neubauten Schindel-, Stroh- und Rohrdächer nicht weiter gestattet werden sollen, dagegen nachgelassen wird, sich der Lehmschindel zu bedienen, zu einem äußerst zeitgemäßen, die allgemeine Aufmerksamkeit verdienenden wird, zeigt nicht allein die großen Vortheile dieser Bedachung, sondern lehrt auch deren wohlfeilste Herstellung mit allen dabey nothwendigen Handgriffen. Der hohe Werth, welchen man auf die Lehmschindelbedachung legt, geht wohl ganz besonders aus den Preisaufgaben der königl. sächsischen Regierung für 1832 bis mit 1837 hervor, nach welcher die, welche diese

Bedachung in Gegenden zuerst in Anwendung bringen, wo dieselbe bis jetzt noch nicht im Gebrauch war, nach der Größe der damit versehenen Gebäude, 30 bis 200 Thlr. erhalten.

178. Anstellungsgesuch eines Baumeisters.

Ein verheuratheter Mann von 56 Jahren, welcher schon bei mehreren Oekonomiegütern als Baumeister diente, und sich mit sehr guten Zeugnissen ausweisen kann, wünscht für sich und sein Weib, welche ebenfals als Baumeisterin und Köchin jeder Oekonomie vorzustehen im Stande ist, bald eine Anstellung auf einem herrschaftlichem Gute.

Nähere Auskunft ertheilt auf frankirte Briefe die Redaktion dieses Blattes.

Münchner Getreid=Schranne am 10. May 1834.

	Schrannen=Stand.					Getreid=Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	366	1493	1859	1639	220	11	2	10	27	9	42	—	—	—	7
Roggen . .	15	527	542	542	—	6	50	6	38	6	18	—	13	—	—
Gerste . . .	79	557	636	607	29	6	13	5	49	5	20	—	—	—	7
Haber . . .	12	490	502	452	50	4	34	4	23	4	11	—	1	—	—

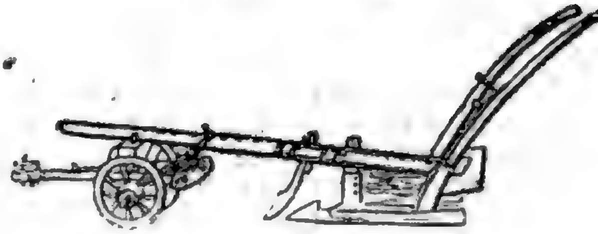
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid=Schrannen in Bayern.

Vom 20. bis 26. April 1834.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr	fl	kr.	fl.	kr
Aichach	26	10	15	—	—	6	24	5	15	3	50
Amberg . . .	26	8	22	—	—	5	38	4	36	3	55
Ansbach . .	23	8	18	9	14	5	58	5	56	3	58
	26	7	56	8	42	5	58	5	30	3	59
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	25	10	—	9	49	6	41	6	2	3	50
Baireuth . . .	20	10	12	—	—	7	25	6	9	5	27
Dinkelsbühl . .	25	8	59	8	59	6	44	5	32	4	5
Erding . . .	24	9	—	—	—	5	24	4	50	4	—
Ingolstadt . . .	26	8	56	—	—	6	7	4	30	3	43
Kempten . . .	23	—	—	12	35	8	59	7	22	5	22
Landsberg . . .	26	—	—	10	57	7	13	6	27	4	19
Landshut . . .	25	8	22	—	—	5	22	4	15	3	45
Lauingen . . .	26	9	—	9	11	6	36	5	10	3	44
Memmingen .	22	—	—	11	20	8	—	6	16	4	25

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr
München . . .	26	10	20	—	—	6	28	5	58	4	23
Murnau . . .	25	—	—	14	—	8	36	6	—	5	20
Neuötting . . .	23	9	2	—	—	5	57	5	20	3	5
Nördlingen . .	20	—	—	9	33	6	30	5	14	3	52
Nürnberg . . .	26	9	10	—	—	6	18	5	33	4	29
Passau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Regensburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rosenheim . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Speyer . . .	22	10	31	—	—	8	21	6	6	5	47
Straubing . .	26	8	—	—	—	5	20	4	—	3	45
Traunstein . .	26	10	12	—	—	6	24	4	30	3	30
Vilshofen . . .	23	8	17	—	—	5	30	3	43	—	—
Weilheim . . .	24	11	30	11	36	7	30	6	38	4	42
Weißenburg . .	26	8	—	—	—	6	20	5	3	3	58
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 34. den 20. Mai 1834.



Wochenblatt
des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

179. Die bayerische Brandassekuranz betr.

Ist es ein Wunder, daß die bayer. Brandassekuranz alles Zutrauen verloren, und sich dagegen die französische seit einiger Zeit soviel Beifall und Credit erworben hat?

1) Die meisten Gebäude sind auf dem Lande um die Hälfte des Werthes zu hoch versichert — daher der jährliche Beitrag dem Landmanne höchst beschwerlich fällt.

2) Nur unter den Vorspiegelungen von Seite einiger k. Beamten:

> „daß die Beiträge nach einmal gegründetem „Fonde sich immer mehr und mehr vermindern, ja auf ein Paar Kreutzer vom Hundert herabkommen würden — dann unter „dem Vorwande der Steigerung des Credites — konnte der gutmüthige Landmann sich

bewegen lassen — einer so übertriebenen, und heutigen Tages unerschwinglichen Last, (der Versicherung seiner Gebäude) sich zu unterziehen — da die Beiträge sich doch ordnungsmäßig nach den jedesmal Statt gehabten Brandunglücken richten sollten — die man doch gewiß nicht auf ein oder mehrere Jahre voraus bestimmen kann — aber seit einigen Jahren doch gewiß nicht bedeutend waren — mit den jährlichen Geldbeiträgen auch nicht im fernsten Verhältnisse stehen.

Höchst traurig ist es ferner und abschreckend, daß durch Brand Verunglückte in der Regel erst jahrelangen Untersuchungen unterliegen — und unterdessen in der größten Noth — dem höchsten Elende schmachtend, von Haus zu Haus bettelnd — auch noch Benachbarte und Entfernte belästigen müssen, während die französische Anstalt die prompteste Hilfe und Unterstützung leistet — so wie es sich im Unglücke geziemt! —

Hat es aber in Bayern auch mit den wohlthätigsten Anstalten nicht ein und dieselbe Bewandtniß? — Ist es daher auch ein Wunder, daß die sonst so gutmüthigen Bayern — so wenig Lust, und vielmehr gerechtes Mißtrauen hegen, auch der eben so wohlthätigen Hagel-Assekuranz beizutreten? —

Ein Vereinsmitglied.

180. Käsebereitung nach Limburger Art im bayrischen Untermainkreise.

Diese Art von Käsebereitung habe ich auf den meisten größeren Gütern zwischen Würzburg und Bamberg getroffen, und durch Selbstübung kennen gelernt, wozu mir hauptsächlich die Gefälligkeit des Herrn Schlier in Würzburg und die von ihm ertheilte Erlaubniß, zum Besuch seiner Schweizerei und Mitarbeiten in solcher gute Gelegenheit gab.

Obgleich die Fabrikation des Limburger Käses in Würtemberg bis jetzt weniger Eingang gefunden hatte als die des Schweizerkäses, so finde ich doch erstere aus Gründen, die ich hienach noch näher ausführen werde, für unsere Verhältnisse nachahmungswürdiger und daher auch interessant genug, sie in den nachfolgenden Blättern nicht nur zu beschreiben, sondern auch damit eine Vergleichung ihrer Vortheile mit denen der Schweizerkäsefabrikation zu verbinden.

Die Limburger Käse werden in jener Gegend entweder aus frisch gemolkener, ganz fetter, oder aus einer Mischung theils halbfetter, nach 12 Stunden abgerahmter Milch bereitet. Im ersten Falle wird die Milch nicht erwärmt, sondern lauwarm, wie sie vom Stalle kommt, verarbeitet, während die halbfette, bevor man sie mit der frischgemolkenen Milch vermengt, auf die Temperatur der letztern zu bringen ist.

Die Verarbeitung der Milch geschieht in hölzernen Geschirren, die je nach Bedarf aus gewöhnlichen Wassergölten oder kleinen Wasserzüberlen bestehen können. Man ist daher der kostspieligen Anschaffung kupferner Kessel, wie solche bei Bereitung des Schweizerkäses zur Erwärmung der Milch nöthig sind, enthoben. In einem solchen hölzernen Gefäße gehet nun zuerst das Zusetzen des Labs vor sich, um dadurch die käsigten Theile von der Milch zu trennen. Auf 10 bayerische Maaß wird ein halber Schoppen Lab gerechnet, dessen Bearbeitung sehr einfach auf folgende Weise geschieht.

Die Labmägen, so wie sie der Metzger abgiebt, werden zuerst wohl gereinigt und gut ausgetrocknet, dann je zwei Stück mit einer Maaß Molke und einer Maaß Wasser (bayerisch) in einem steinernen Gefässe angesetzt, wozu noch zwei Eßlöffel voll Salz kommen. In wenigen Tagen wird die Flüssigkeit die zum Gerinnen der Milch nöthige Stärke erreicht haben, was vor Anwendung des Labs im Kleinen probirt werden kann.

Ist die Milch in dem angegebenen Verhältniß mit Lab versehen, so bleibt sie bis zum völligen Gerinnen etwa 1 — 1 1/2 Stunden in dem Gefässe ruhig stehen, worauf die geronnene Masse mit einem blechernen Schöpflöffel zerkleinert wird, um dadurch die Trennung des Käses von der Molke zu beschleunigen. Ist diese Trennung erfolgt, und haben sich die käsigen Theile etwa nach halbstündigem Zuwarten zu Boden gesetzt, dann nimmt man die Molken oben ab; die käsigen Theile selbst aber werden in die dazu bestimmten Formen nach und nach ganz leicht und behutsam eingefüllt, damit sie sich nicht fest zusammen drängen, auch die Oeffnungen der Formen, die zum Ablaufen der aus dem Käse sich ziehenden Molke dienen, nicht verstopft werden. Die Zusammensetzung dieser Formen oder Kästchen ist folgende. Sie sind viereckig, und es werden ihre einzelnen Theile aus tannenen Brettern gewöhnlicher Dicke zu 10 Zoll Höhe und 5 Zoll Breite geschnitten, endlich nach vorherigem Abhobeln unter sich mit hölzernen Nägeln verbunden. Sodann wird am untern Rande der Form ein Boden eingelassen, und dieser, wie die 4 Umfassungswände derselben, mit vielen kleinen Löchern versehen, damit die Molke von den in die Formen eingefüllten Käsetheilen abziehen kann. Der Cubikinhalt einer Form ist in der Regel von der Ausdehnung, daß sie 4 Maaß geronnene Milch, welche einen Käseleib von der gewöhnlichen Schwere mit 1 1/2 Pfund liefern, aufnehmen kann. Vom Einfüllen an bleibt nun die Form ungefähr eine Viertelstunde lang stehen, worauf die Masse mit einem Rührlöffel durchbrochen und aufgerührt wird, ein Verfahren, das man nach Verfluß der nächsten halben Stunde wiederholt, um das völlige Ablaufen der Molke zu bewirken. Hiemit wartet man etwa eine halbe Stunde zu und stürzt dann die auf angezeigte Weise behandelte Form um. In dieser Lage bleibt sie weitere zwei Stunden stehen, theils damit sich die käsigen Theile zu einer egalen Form bilden und mehr vereinigen, theils um das Abfließen der etwa zurückgebliebenen Molke zu erzielen. Nach dieser Zeit wird sich der Käse auf den gewöhnlichen Umfang eines Käselaibchens zusammengesetzt haben, und er kann nun aus der Form weggebracht werden.

Die weitere Behandlung des Käses bezweckt die Abtrocknung und Vorbereitung desselben zum Auflagern. Obgleich die Käse bei ihrem Ausnehmen aus den Formen ungefähr die Größe fettiger Käse angenommen haben, so sind sie doch noch so weich, daß sie leicht verlaufen könnten. Um dieses zu verhindern, bringt man sie in riemenartige Gestelle von Holz mit beigefügter Einrichtung, in denen sie auf eine ihrer Form genau entsprechende Weise entweder gelegt oder gestellt werden.

Dieses Gestell ist von leichten Brettern zusammengesetzt. Seine Länge richtet sich nach der Ausdehnung der Käserei, unter allen Verhältnissen ist es aber 6 Zoll hoch und 16 Zoll weit. In den innern Raum des Gestelles lassen sich für die Käse beliebige Abtheilungen zum Stellen oder Legen derselben dadurch anbringen, daß kleine Plättchen Holz je zwischen zwei Käsen eingesetzt werden.

Damit aber die viereckige Form der Käse erhalten werde, müssen sich die Umfassungswände näher zusammenrücken lassen, wenn z. B. die Käse durchs Eintrocknen kleiner geworden sind, oder eine ungleiche Form ange-

nommen haben. Deßhalb sind auch die durchlaufenden Hölzer beweglich, und können durch das Einstecken sogenannter Speidel zusammen gehalten, auch nach Bedarf vor- oder rückwärts gesetzt werden. Auf den Boden des Gestells wird zur Erleichterung des Abflusses der sich aus den Käsen ziehenden Molke, was durch eine an dem untern Boden dieses Gestells angebrachte Oeffnung geschehen kann, gutes Roggenstroh gelegt. In dem vorbeschriebenen Gestell bleiben die Käse ungefähr 30 Stunden lang eingespannt, und zwar so, daß sie abwechslungsweise auf der schmalen und flachen Seite zu liegen kommen, indem solche leicht auf einer Seite hin zu fest würden, wenn man sie nicht wendete. Man legt sie daher je von zwei zu zwei Stunden um, d. h. man bringt solche auf eine andere Abtheilung des Gestells um ihr Abtrocknen zu befördern und einer Veränderung ihrer viereckigen Form durch öftern Wechsel in der Lage vorzubeugen.

Nach 24 Stunden erscheint der Käse ziemlich trocken, und behält seine viereckige Form, worauf das Einsalzen desselben vorgenommen wird. Dieses wiederholt man alsbald, wenn das zuerst aufgebrachte Salz sich in die Käse gezogen hat. Die Quantität des nöthigen Salzes läßt sich nicht genau bestimmen, theils hängt sie von der Größe der Käse, theils von der Güte des Salzes ab. Durch die Erfahrung lernt der Käsefabrikant ein angemessenes Verhältniß kennen. Nach dem Einsalzen bleiben die Käse in einem Zimmer mittlerer Temperatur liegen, das sie auch nicht eher verlassen, bis sie völlig abgetrocknet sind. Innerhalb dieser Zeit werden sie immer auf die schmale Seite gestellt und fleißig gewendet. Nach ungefähr acht Tagen bringt man sie dann in das Käsegewölbe auf gewöhnliche Käsegestelle, und überläßt sie ihrer Reife, die je nach der Temperatur der Luft so bald eintritt, daß die Käse schon oft mit zwei Monaten wohlschmeckend, mit drei Monaten aber vollkommen reif sind. Während des Auflagerns darf die Kruste derselben durchaus nicht angegriffen werden, wie z. B. bei den Schweizerkäsen, die von Zeit zu Zeit von dem obenaufliegenden weichen Theile durch Abschaben mit einem Messer befreit werden. Man läßt solche vielmehr bei den Limburger Käsen geflissentlich obenaufliegen, und feuchtet überdieß die Käse mit dem beim ersten Einsalzen des Käses abfliessenden Salzwasser, sobald sie wieder abgetrocknet erscheinen, an. Die innere Farbe der Käse, die anfänglich weiß war, verändert sich dann bald, und wird bei zunehmender Reife mehr und mehr gelb, die äußere weisse Kruste aber bekommt ein röthliches Ansehen.

Der wesentliche Unterschied der Limburger Käsefabrikation und der des Schweizerkäses liegt darin, daß bei diesem die Milch beim Ausscheiden der käsigen Theile erwärmt wird, wodurch sich diese um so fester vereinigen, und daß man bei der weitern Behandlung des Schweizerkäses die anhängende Flüssigkeit durch starkes Pressen möglichst zu entfernen sucht. Dieser erscheint deßhalb auch in Beziehung auf Festigkeit in einer dem Limburger Käse ganz entgegengesetzten Beschaffenheit.

Geht man noch auf die voranstehende Beschreibung der Limburger Käsefabrikation zurück, so zeigt sich, daß die käsigen Theile, wie eben erwähnt, ohne Erwärmung der Milch ausgeschieden, daß die Käse gar nicht gepreßt werden, daß man vielmehr ihre Weichheit nach Möglichkeit zu erhalten, und durch fleißiges Salzen den ihnen eigenthümlichen herben Geschmack und starken Geruch zu geben sucht. Auf der andern Seite ist aber nicht zu läugnen, daß der Limburger Käse ungleich mehr Arbeit als der Schweizerkäse erfordert, die indessen unter manchen Verhältnissen, besonders da, wo die Ausdehnung der Molkerei die Haltung eines eigenen Käsemachers austrägt, oder auch bei solchen kleinen Ländereien, wo die Hausfrau der Käsebereitung neben ihren gewöhnlichen häuslichen Arbeiten abwarten kann, nicht eben hoch anzuschlagen ist.

(Schluß folgt.)

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

181. Die Gründüngung.

(Nach den neuesten Versuchen des Frhrn. von Voght auf Flottbeck.)

In Italien, (sowohl da, wo die Viehzucht, wie in Mailand, ungemein blühet, als da, wo sie sehr nachlässig betrieben wird, wie in Mittel- und Unteritalien) nimmt man auf einem heißen Boden die Zuflucht zur Gründüngung, besonders mit Lupinen; doch wohl auch bisweilen mit Kohlarten, da der animalische Dünger in den fruchtbarsten Provinzen Süditaliens fehlt. Am höchsten trieb sie der Belgier in seinen sandigeren Flächen, doch mag sie auf Lavasand, wie z. B. in der Umgegend von Frankfurt am Main, sich vorzüglich zum Verbessern des Bodens eignen.

Im südlichen sehr sandigen Holstein führte sie der Frhr. v. Voght durch Lehre und Beispiel seit Jahren ein, ungeachtet der Nähe zweier großen Städte mit vielem Abtritts- und Fabrikdünger. Ein Mann, wie der Freiherr, bleibt, wenn er eine Verbesserung einführt, selten bei dem, was seine Vorgänger entdeckten und einführten, stehen, sondern sucht die Gründe der Nützlichkeit sich zu erklären, und erweitert dann die nützliche Anwendung in Fällen, die man bisher übersah. Das Resultat der zusammengestellten Versuche des Freiherrn macht darauf aufmerksam, daß gerade auf dem unfruchtbarsten Sande, und dann, wenn der gründgedüngte Boden noch viele noch nicht aufgelösete Düngungsstoffe und Verkohlungen enthält, die einfache

*

oder wiederholte Gründüngung sich am wirksamsten zeigt. Alle Gründüngung nutzt am meisten, wenn sie auf dem Lande verzehrt, und darauf die Wurzeln und übrigen Blätter untergepflügt werden. Wiederholte Gründüngungen machen einen sonst sehr unkrautigen Boden sehr unkrautfrei. Irrig will man durch die Brache den Boden verbessern, und könnte dazu mit mehr Vortheil die Gründüngung verwenden. Eine sehr dichte Spörgelvegetation ꝛc. verhindert die schädliche Ausdünstung fruchtbarer Gase, und ist ein wichtiges Hilfsmittel für Weide- und Arbeitsvieh, um den landwirthschaftlichen Thieren eine späte grüne Futterung zu verschaffen nach einer Spörgel- Raps- oder Wintergetreidestoppel.

Auf einem sehr leichten Boden wendet man gemeiniglich den Spörgel an, und zwar 20 Pfund per 100 Quadratruthen, wenn man Samen gewinnen will, und 30 Pfund, wenn man dem Vieh einen fette Milch liefernden Fraß geben, und zugleich den Boden für die nächste Saat viel verbessern will. Man zieht vom Roggen, der auf die grüne Spörgeldüngung folgt, wenigstens zwei Körner mehr, als nach einer animalischen Düngung. Um Hamburg kostet der Ztnr. Spörgelsaat zwei Rthlr. Wenn er zu schwarz nnd klein wird, so ist es Zeit, ihn durch neue Saat aus Brabant wieder zu verjüngen. Man kann den Spörgel drei Mal in einem Jahre abweiden lassen und unterpflügen.

Die grüne Lupinendüngung eignet sich nur für einen etwas lehmigen, wenigstens für Wickensaat geeigneten Boden. Um Hamburg gedeihen am besten die weissen Lupinen aus Brandenburg. Sie blühen drei Mal nach einander. Die ersten Blüthen reifen gegen die Mitte Septembers, deren Schoten um so leichter abgepflügt werden können, wenn sie in Linien mit einiger Breite der Zwischenräume gesäet werden. Auch die zweiten Schoten können reif werden in der Mitte Oktobers. — Man pflegt die Schoten erst im März auszudreschen. Jede Quadratruthe bedarf 1 Pfund Lupinen zur Saat. Roggen und Kartoffeln tragen reichlicher nach grüner als nach animalischer Düngung. Schon das äußere Ansehen der haarigen Lupinen verräth, daß sie aus der Atmosphäre viele Nahrung einnehmen; doch habe ich auf dem Abraum einer sehr großen Mergelgrube die schönsten großen Windsorbohnen üppig wachsen gesehen, und vermuthe daher, daß man auch diese Puffbohnen zur Landesverbesserung statt der Lupinen nutzen könnte. Der Abraum war grobsandig, und die Mergelgrube lieferte auch nur Sandmergel, der freilich, aber mit Vitriol begossen, viele sichtbare Kalkkörner enthielt. Die langen blühenden Stangen der Bohnen müssen mit den tiefen Wurzeln viel Dünger liefern.

Auf schwerem Boden darf man die Gründüngung des Rapses empfehlen, wenn thierischer oder anderer Dünger fehlt, oder die Unkräuterdüngung beabsichtigt wird. Da, wo der junge Raps niedrig oder roth ist, ist entweder der Boden zu arm, oder er ist naßkalt. Man kann in der Raps- oder Roggenstoppel beliebig Raps säen, ihn unterpflügen, und darauf im November Roggen, und diesen im Mai unterpflügen, um eine reichliche Kartoffelärndte ohne eine andere Düngung zu erlangen. Dann bedürfen aber 100 Quadratruthen eine dicke Roggenaussaat. Die Kartoffeln nach Gründüngung sind viel angenehmern Geschmacks, als diejenigen, welche Mist empfiengen. Daher schmecken stets Feldkartoffeln besser als Gartenkartoffeln.

Auch grünes Frühkartoffelkraut kann man unterpflügen und damit Spätkartoffeln düngen.

In einem heissen Klima ist die Gründüngung am zuträglichsten, weil sie kühlender Art ist; auch ist sie dort eben deshalb von Alters her sehr häufig. In einem feuchten Klima wird sie zwar auch nutzen, sich aber weniger empfehlen, und auf jeden Fall dürfte sie häufig der Brache vorzuziehen seyn.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

182. Wieder ein Mittel gegen die so verderblichen Ratten.

„„Ein von Natur ungeschwänzter Haushahn vertreibt alle Ratten von Haus und Hof."" „Dieses Mittel gab mir ein guter Freund, und obgleich ich darüber lachte und sehr ungläubig war, probirte ich dasselbe dennoch, da ich sehr von Ratten geplagt war. Und siehe! es half wirklich. Seit ein ungeschwänzter Haushahn auf dem Hofe herumstolzirt, sind alle Ratten verschwunden."

So erzählte mir ein sehr hochgeachteter, ganz glaubwürdiger Mann. Ich theile dasselbe in der Absicht mit, um es weiter zu verbreiten und zur Anwendung aufzumuntern, mit der Bitte, den Erfolg in diesen Blättern mitzutheilen.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

183. Die abgewürdigten Feiertage.

Der höchst verderbliche Einfluß, welcher sowohl auf Moralität, als auch auf Sicherheit und Ruhe, und zumal auf die Fortschritte unserer Landeskultur die Feier der abgewürdigten Feiertage noch immerhin hat, wurde bereits nicht nur zum Ermüden geschildert, sondern von allen gebildeten Landwirthen — und gutgesinnten Bürgern — von allen redlich denkenden Haus- und Familienvätern längst schon anerkannt.

Nichts desto weniger aber ist die Sache bisher beim Alten geblieben — (einige wenige rationelle Oekonomen ausgenommen, welchen es schwer genug fallen muß, weil sie nirgends Unterstützung finden, — indem die Geistlichen an diesen Tagen noch immer ihre feiertäglichen Gottesdienste und Ceremonien — die Hrn. Beamten aber ihre Spazierfahrten halten); — Ach! die k. Staatsregierung hat — der Landwirthschaft noch immerhin ganz rücksichtslos und feindlich gegenüberstehend — diese verderblichen Müssiggangstage noch dadurch bedeutend vermehrt, daß sie die auf Sonn- und Feiertage fallende Viehmärkte auf den darauf folgenden Werktag verlegte.

Auf diese Weise muß ja freilich die Landeskultur — und somit auch Bayerns Wohlstand augenscheinlich den Krebsgang gehen — das allgemeine Sittenverderbniß aber durch unerlaubte Zusammenkünfte immer mehr und mehr überhand nehmen. —

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

184. Landwirthschaftliche Literatur.

Ueber den großen Nutzen des Salzes als Dungmittel für den Feldbau.

Dargestellt durch eine Reihe von Zeugnissen erfahrener Oekonomen, nebst praktischen Regeln für dessen Anwendung,

von

Samuel Harris.

Aus dem Englischen übersetzt

von

Frhrn. v. Ruffin,

königl. Kämmerer und Staatsgüter-Administrator.

Salz als eines der vorzüglichsten Dungmittel.

Vielfache und sorgfältige Versuche haben längst dargethan, daß das Salz, wenn es richtig auf den Boden angewandt wird, ein wohlfeiler und zugleich unschätzbarer Dünger ist. In der Voraussetzung, daß der sehr beschränkte Gebrauch desselben zu diesem Zwecke der Unkenntniß seiner schätzbaren Eigenschaften, und auf welche Art es anzuwenden sey, zuzuschreiben ist, sollen die folgenden Beobachtungen hier der öffentlichen Kunde übergeben werden. Ein jeder Landwirth mag nun mit Vertrauen dieselben benützen, nicht aber mit der vorgefaßten Meinung, als mache er verwegene Versuche, sondern als nütze er sich selbst aus der Erfahrung solcher, die schon über diesen Gegenstand reiflich nachgedacht, und in verschiedenen Perioden während der letzten 2 hundert Jahre aus der Praxis Vortheil gezogen haben. Es möchte auffallend scheinen, daß seine Anwendung für Agrikulturzwecke so wenig bekannt seyn sollte; aber man bedenke nur, daß während eines großen Theiles des letzten Jahrhunderts die ungewöhnlich hohe Auflage auf das Salz es für Agrikulturzwecke anzuwenden verhinderte. Erst seit den letzten wenigen Jahren wurde es auf diese Weise im Großen ordentlich versucht und in seinem Werthe anerkannt.

Der Werth des Salzes als eines Düngers besteht vorzüglich in seiner Eigenthümlichkeit, Feuchtigkeit in dem Boden zu erhalten, und solche aus der Atmosphäre zu absorbiren. In sehr trockenen Jahren ist diese Eigenschaft für leichten und seichten Boden unschätzbar. Diese beschriebenen Eigenschaften erfordern sehr vielseitige Anwendung, und ihr Werth für dieselben kann in einem trocknen Sommer kaum zu hoch angeschlagen werden, vorzüglich für die Frühlings-Früchte, welche öfters von dem Mangel an Feuchtigkeit an ihren Wurzeln Schaden leiden. Bei sehr kaltem Boden darf es nicht, oder nur in sehr kleinen Quantitäten angewandt werden; und zwar vorzüglich zur Vertilgung des Unkrauts und Gewürmes, oder zur Befeuchtung eines rauhen, grobschölligen Bodens in einem trockenen Sommer. Die beste Zeit zur Anwendung desselben für Waitzenfrucht ist auf Brache oder Kleeland zur Zeit des Ausbrechens derselben. So bestelltes Land wird sehr üppige Früchte hervorbringen und ihre Qualität ungemein verbessern. Wo man es für Rüben anwendete, da wurden die Saaten sehr vollkommen, sie litten nicht von Erdflöhen, und man sah sie während eines strengen Winters stehen, ohne daß sie vom Frost bedeutend beschädiget wurden. Weiden, wo das Gras hart und sauer, und, wo Unkraut und Wegschnecken oder anderes Gewürm in Menge vorkömmt, werden durch Salz sehr verbessert. Es mag da zwischen Herbst und Frühling angewandt werden, und es wird sich zeigen, daß es den Rasen frisch und sogar üppig während der Sommerhitze erhält, und demnach den Wachsthum sehr befördert. Wenn man den Weitzensamen in Salzlacke eintaucht, so dient dieses zur Verhütung des Brandes. An Saaten, an denen sich Mehlthau zeigte, wurde die Erfahrung gemacht, daß, wenn man sie mit einer Auflösung von 2 Pfd. Salz auf eine Gallon (4 Quart) besprengt, dieses die Verwüstungen des Mehlthaues hemmte, auch in Fällen, wo man schon daran verzweifelte. Wenn es beim Heu zur Zeit des Aufhäufens angewandt wird, so verhütet es das allzustarke Heißwerden, und hemmt sein Streben zum Schimmeln.

Das Vieh zieht Heu, das etwas Schaden gelitten hat, wenn es nur gesalzen ist, einem andern vor, und wenn überhaupt das Futter gesalzen wird, so hilft es zur Verdauung, befördert seine Fütterung, und hält von manchen Krankheiten frei, besonders bei den Pferden von der Steife, und bei den Schafen von der Fäulniß.

In Gärten wird es für die Vertilgung des Unkrautes und des Gewürmes sehr nützlich befunden; eben so, wenn man es bei nicht Frucht tragenden Bäumen in kleinen Quantitäten in Rinnen, die an den Wurzeln allenfalls einen Fuß vom Stamme hinweg angebracht werden, anwendet. Bei Dünger-Aufhäufungen wird es die Zersetzung der vegetabilischen und animalischen Ueberreste, die in der Mischung seyn mögen, bestens befördern.“

Die folgenden Zeugnisse von Landwirthen, welche sich bewogen fanden, ihre Kenntnisse und Erfahrungen zum Besten des Publikums bekannt zu machen, werden zur Bekräftigung der eben gegebenen Bemerkungen und zur Nachahmung dienen.

Der Gebrauch des Salzes zum Ackerbau kam zuerst in diesen Gegenden vor, zur Zeit des berühmten Lord Bacon, der 1626 starb. In seiner Naturgeschichte erwähnt er, nachdem er voraus über die Vortrefflichkeit des Seesandes als eines Düngers spricht, die wohlthätigen Wirkungen, die aus der Anwendung einer Salz-Auflösung in Wasser auf verschiedene Arten von Vegetabilien entspringen. Sir Hugh Platt, der seinen „Haus-Bedarf in Kunst und Natur“ im Jahre 1658 bekannt machte, sagt hierüber: „Es ist das Salz, das alle Saaten wachsen und blühen macht, und Dünger, wenn er für den Boden angewandt wird, erhält seine wohlthätigen Wirkungen nur durch das Salz, das in demselben sich befindet.“ Er sagt ferner, daß ein Landwirth einen Schäffel Salz auf einen kleinen Fleck unfruchtbaren Bodens in Clapham gesäet habe, und daß dieser Fleck dann für lange Zeit frischer und grüner blieb als ein anderer Theil des Feldes. — Das Folgende ist aus einem Berichte des Sir John Sinclair. Herr S. Robinson von Myrehead nahe bei Edinburg streute am 1ten Nov. 1818 zehn Zentner per Morgen auf ein Stück Sandboden zur Zeit der Weizen-Saat. Der Theil, worauf Salz angewandt wurde, producirte per Morgen drei Schäffel mehr als der andere. Der letztere wurde sehr vom Mehlthau beschädigt, während ein solcher Schaden bei dem gesalzenen Theile kaum merklich war. Dr. John Paris aus London bemerkt in seinem Vortrage vor dem Comité des Unterhauses am 6ten April 1818: „Wo Weizen oder Gerste auf Rüben folgten, sind die Saaten, soweit das Land gesalzen worden war, dem Mehlthau entkommen, während alles andere daranliegende Feld von demselben getroffen wurde.

Herr Thomas Briggs von Luton in der Nähe von Chatham sagt in einem Schreiben vom 25ten Septbr. 1820: Ich wandte kurz vorher, als ich Gerste und Klee säete, per Morgen 10 Zntr. Salz an, und erhielt darauf eine Saat, die um so mehr meine Erwartung übertraf, als der Boden arm und kalkigt war. Der Klee ist gegenwärtig im schönsten Stand. Darauf versuchte ich dieselbe Quantität Salz auf einem andern Felde, welches ganz voll von Würmern war, mit Gerste allein, und erhielt eine vorzügliche Saat, obgleich ich nicht erwartete, daß es der Mühe werth seyn würde, sie zu schneiden. J. Hollingshead, Esq. v. Chorley, Lancashire, sagt: „Für Kornfelder, die nach einem Frühlingspflügen besäet werden, soll man, unmittelbar nachdem der Samen bedeckt ist, per Morgen 8 Ztnr. Salz anwenden. Dieses wird dadurch, daß es den Boden verbessert, das Unkraut und die Insekten vertilgt und die Feuchtigkeit anzieht, eine üppige Saat hervortreiben,“ und das Land, wenn man jährlich 5—6 Ztn. ausstreut, beständig fruchtbar erhalten.

Wm. Horn Esq. v. Liverpool berichtet in einem Brief an R. Vansittart, daß man ein Stück Land, welches eine Weizenfrucht von 12 Schäffel per Morgen hervorgebracht hat, im folgenden Mittel-Sommer mit 10 Zentnern Salz per Morgen bestreute. Zwei Streifen in der Mitte des Feldes wurden absichtlich ausgelassen. An diesen 2 Streifen fehlten dann die Rüben ganz, während das übrige Feld eine vollkommene Saat hervorbrachte. In einem andern Falle wurden von 4 Morgen Land, das durch das ununterbrochene Bebauen ganz abgenützt war, 3 Morgen mit 12 Zentner Salz per Morgen besäet, und der übrige Morgen mit 9 Zentnern. Die Saat war im Allgemeinen sehr gut, aber sichtbar da am besten, wo die größte Quantität Salz angewandt wurde, und in dem kalten Winter von 1794 — 95 wurden sie viel weniger durch den Frost beschädigt, als solche, welche kein Salz erhalten hatten.

Hr. Seeler v. Gwinear, Cornwall wandte auf ein dürftiges ausgesogenes Feld mit Lehmboden, welches für Rüben ungünstig ist, 20 Zentner Salz an, und bekam eine sehr reiche Aernte, so daß 100 Tonnen Dünger per Morgen auf demselben Lande sie kaum würden hervorgebracht haben. Man bemerkt in diesem Distrikte, daß, wo der Boden für 2 oder 3 Saaten gesalzen worden ist, die guten Wirkungen davon wenigstens 7 Jahre nachher noch sichtbar sind.

Die folgenden Mittheilungen wurden an Hrn. Johnsohn, Great Totham, Essex gerichtet.

Vom Hrn. James Chablis v. Pansfield Essex datirt vom 2ten Sept. 1820.

Der Boden, welcher von einer lockeren und losen Beschaffenheit war, wurde, nachdem der Weitzen im November besäet war, mit 7 Ztn. Salz bestreut. Er brachte so per Morgen 6 Schäffel Weizen mehr hervor, als man von jenem Theil des Feldes, auf welchem kein Salz angebaut wurde, bekam, und zudem war das Getreid um 4 Schilling per Quart besser.

Von Herrn Samuel Baynes Haybridge Essex 10ten Dec. 1820. Ich wandte früh im November 1819 auf einen Theil eines Weizenfeldes 7 Zentner Salz per Morgen an, während ich auf das übrige Stück von demselben Umfang 10 Ladungen Hofmist fahren ließ. Der gesalzene Theil wurde sehr wenig vom Mehlthau getroffen, war von Unkraut frei, und brachte 360 Garben mit 36 1/2 Schäffel per Morgen, während der andere Theil, auf welchen kein Salz angewandt wurde, nur 220 Garben mit 17 1/2 Schäffel per Morgen producirte; —

Von dem verehrl. Thomas Brown, Gorleston, Yarmouth. Im Oktober 1819 sammelte ich 27 Karren, Ladungen See-Gras, und streute es gleich darauf feucht, wie es war, auf ein Feld mit Bohnen Stoppeln, und dibbelte Weizen darauf. Für das nächste Feld verwandte ich per Morgen 3 Schäffel Salz und 15 Fuhren guten Düngers, und dibbelte ebenfalls dasselbe mit Weitzen. Der Theil, auf welchen das Seegras angewandt wurde, producirte die Quantität dreifach, welche auf dem andern Theil des Feldes producirt wurde.

Das in dem Seegrase enthaltene Salz konnte nicht weniger als 18 — 20 Schäffel betragen. Ich habe die Ueberzeugung, daß der Nutzen des Salzes als eines Düngers von einem ausgedehnten Gebrauch desselben abhängt; denn ich habe selbst einige andere Versuche mit kleinen Quantitäten gemacht, aus denen mir kein Vortheil hervorzugehen schien.

Vom Herrn John Ranson, Sproughton, Suffolk, 24ten März 1820. Ich wandte auf einen Theil meines Feldes, das für Gerste bestellt war, per Morgen 8 Zentner Salz an. Der gesalzene Theil reifte um eine Woche früher als der andere. Bei der Aerndte ergab sich das Resultat, daß der Boden ohne Dünger 30 Schäffel per Morgen producirte, der mit 8 Ztn. Salz bearbeitete aber 51 Schäffel per Morgen gab.

Vom Hrn. C. Burke v. Capel, Suffolk. Am 6ten April 1820 streute ich 6 Ztn. Salz auf einen Morgen Klee. Der Vortheil war bald offenbar, und die Saat auf dem gesalzenen Boden war zum Wenigsten um ein Drittel besser als auf einem andern Morgen von demselben Boden.

Dr. Browrigg sagt von einem Versuche, der 1748 bekannt gemacht wurde, folgendes: Das Salz ist in der ganzen Natur verbreitet; es theilt sich in den Vegetabilien mit, und geht in die lebenden Wesen über, so daß es als die universelle Restauration der Natur zu betrachten ist. Wenn es eigens als Dünger gebraucht wird, so verschafft es dem Getreide und anderen Vegetabilien Nahrung, und macht, wo es sich findet, Königreiche reich und fruchtbar.

Sir Humphrey Davy bemerkt: „das Brachen an sich gewährt dem Boden keine neuen Bereicherungs-Quellen, und wo diese Praxis eine wohlthätige Wirkung hat, scheint es nur in dem Umstande zu liegen, daß dadurch der verdorbene Boden durch die Vernichtung des Unkrauts und Gewürmes gereinigt wird. Wenn dieses richtig ist, so muß der Gebrauch des Salzes um so mehr unschätzbar seyn, als dieses in kurzer Zeit alles das bewirkt, was durch Brachen gewonnen wird, und den Pächter in den Stand setzt, sein Feld beständig productiv zu erhalten.

Ein Pächter spricht sich in seiner „Anweisung für Pächter, bekannt gemacht 1768“, so aus: „Nun komme ich zur Mutter von allen Düngern, zum Salz. Jede Art von Dünger steht höher oder niedriger im Werthe nach Verhältniß des Salzes, welches in demselben enthalten ist. Ehemals dachte man, das Salz sey schädlich, aber die Erfahrung hat uns eines Bessern belehrt. Es ist nun dargethan, daß die Sache sich anders verhält, und man gelangte zu dieser Erfahrung durch den richtigen Gebrauch desselben, welcher der Beschaffenheit des Bodens angemessen ist.

J. Hollingshead Esq. in seinen „Andeutungen für Landwirthe publicirt 1800“ bemerkt: „Wenn das Salz als Dünger von jeder Beschränkung frei gegeben würde, so möchten die Pächter im Stande seyn, alle unfruchtbaren Bergesabhänge im Königreiche mit Salz zu besäen, und so würde man bald Weiden hervorbringen, wie auch Marsch-Böden. Hr. Wm. Berwin in einem Brief an Sir T. Barnard, der vor dem Komité des Unterhauses vorgetragen wurde, 1818, fährt, nachdem er dargelegt, daß ein Theil Feld von Weizenboden (ein zäher Klaiboden) sehr durch Anwendung des Salzes verbessert worden, also fort: „Bald nachdem der Weizen erschien, wurde der Klee gesäet und eingeegget. Der Vortheil für diese Saat war bedeutend, ebenso groß als für das Getreid; es war nämlich das 3fache Verhältniß zu dem Ertrágnisse des Bodens, welcher nicht gesalzen wurde, und die Wirkungen des Salzes sind noch sichtbar an dem erhöhten Grün, das es anzeigt. Das Vieh frißt das Heu, das daraus gemacht wird, außerordentlich gern, und wird lieber das Grummt dieses Bodens fressen, als das Gras von irgend einem andern Theile des Feldes.

Sir George Sinclair bemerkt in seinem Versuche, der dem landwirthschaftlichen Vereine vorgelegt wurde, „für die Vertilgung der mächtigen Feinde junger Saaten, der Wegschnecken nämlich und Würmer, ist das Salz mächtig und wirksam. Zu diesem Zwecke sollen 5 — 7 Zentner per Morgen auf der Oberfläche angewandt werden.

J. C. Curwen Esq. M. P. berichtet in seinen Vorträgen vor dem Komité des Unterhauses am 7ten April 1818, daß er seinem Hornvieh von jeder Gattung, seit dem letzten November mit vielem Vortheil täglich Salz gegeben habe. Derselbe glaubt, daß nichts die Ge-

sundheit des Viehes und seinen guten Stand so befördere, als eine gehörige Anwendung des Salzes. Täglich wurden in der Regel zu 14 Ochsen 4 engl. Unz. Salz mit Stroh, abgedünsteten Häckseln, und blos Rüben gegeben. Acht davon wurden am 13ten Febr. und zum 2tenmal am 17ten März gewogen. Das Gewicht dieser 8 Ochsen hatte sich während dieser Zeit um 30 Stein, der Stein zu 15 Pf. vermehrt. Er hält das Salz zur Verhütung der Steife bei Pferden und der Fäule bei Schafen für höchst nützlich. L. B. Hollingshead Esq. sagt in einer Mittheilung an Herrn Parkes: „Im tiefen lehmichten trocknen Boden, auf welchem Weizen gewachsen ist, sollte, nachdem man die Frucht geärndtet hat, das Feld wiederholt im Frühlinge gepflügt und mit Kartoffeln bebaut, dann mit 8 Zentnern Salz per Morgen bestreut werden. Bei diesem Verfahren kann auf demselben Boden für immer abwechselnd eine Weizensaat und dann ein Kartoffelbau hervorgebracht werden, anstatt nach dem alten Brach-System eine Jahresproduction auszulassen."

Von Wm. Thurlow, Esq. Gosfield Park, Esser. „Im Oktober 1818 streute ich 8 Zentner Salz auf einen Morgen Grasland. Dieses Stück producirte doppelt so viel, als ich vom andern Theil des Feldes, wo kein Salz angewandt wurde, bekam."

Die folgenden Mittheilungen habe ich neuerlich von Pächtern in verschiedenen Theilen des Landes erhalten.

An Herrn S. Harris.

Hill Moreton, Warwickshire 28. Oct. 1827.

„1824 wandte ich auf ein Stück Feld, das für Weizen bestellt wurde, 12 Ztn. Salz per Morgen an, und zwar zur Zeit, als das Kleeland aufgebrochen wurde. Die Anwendung geschah um die Zeit, als der Weizen gedrillt wurde. Der Theil, der gesalzen war, brachte eine vorzügliche Saat hervor, und gab volle 5 Säcke per Morgen mehr als der ungesalzene. Dieser war sehr voll Unkraut, während der erstere merklich davon frei blieb. Im nächsten Jahre hatte ich, obgleich der Sommer trocken war und die Saaten litten, von demselben Felde eine schöne Gerstensaat, ohne daß irgend ein Dünger hinkam. Als die Gerste eingefahren war, pflügte ich das Feld dreimal, und wandte 10 Ztn. Salz per Morgen an. Ich pflügte es mit dem Weizen ein und erhielt 10 Säcke per Morgen von sehr schöner Qualität. Gegenwärtig habe ich auf demselben Felde eine sehr schöne Kleesaat, obgleich drei Jahre hindurch kein anderer Dünger auf dasselbe gebracht wurde. Dieses Jahr habe ich zur Saatzeit zu einem Stück Gerste 10 Ztnr. per Morgen angewandt, und dieses mit der Saat eingepflügt. Obgleich das Land bis daher in sehr mittelmäßigem Stand war, so war doch das Produkt 6 Quarters per Morgen, und die Qualität sehr schön. Ich habe nun eine vorzügliche Rübensaat, nach Wicken, die zugleich mit der Einsaat mit 10 Zentnern per Morgen gesalzen wurden. Da ich einen Stappelplatz hier und einen andern zu Ringky habe, wo das meiste Salz, welches man in diesem Theil des Landes anwendet, ans Land gebracht wird, so hatte ich Gelegenheit, den fortschreitenden Zuwachs von dem Agrikultur-Salz, das in diesem Distrikt im Handel vorkömmt, zu sehen, und konnte auch die Meinungen derjenigen hören, die davon Gebrauch machten. Dieses mochte vielleicht auch Sie interessiren. 1824, wo das Salz in einiger Ausdehnung angewandt wurde, war die Consumtion jährlich 20 Tonnen. 1825, 30 Tonnen; 1826 100 Tonnen; 1827, 300 Tonnen. Jeder Pächter, welcher Salz anwandte (Einer ausgenommen, der nur 4 Zentner auf den Morgen streute) war so wohl befriedigt, daß er fortfuhr, es jedes Jahr in größeren Quantitäten zu gebrauchen. Es wurde ohne Unterschied auf jeden Boden und in sehr verschiedenen Quantitäten angewandt. Manchmal wurde es vor der Saatzeit eingepflügt, ein andermal damit eingeegget, manchmal ließ man es auf der Oberfläche, manchmal streute man es selbst auf grüne Saaten. Der letztere Versuch wurde wiederholt dieses Jahr angestellt, und die Saaten gewähren zur Zeit eine sehr viel versprechende Aussicht. Ich habe fleißig Nachfrage gehalten, aber keinen einzigen Fall erfahren, wo irgend ein Schaden geschehen wäre, noch einen, wo ein Theil mit seinen Versuchen unzufrieden gewesen wäre, obgleich einige in einem sehr gewagten Maaßstabe gemacht wurden, indem man bis zu 17 Zentner per Morgen anwandte.

James Smith.

An Herrn S. Harris.

Cow-Roast, bei Tring, Herts 27te Nov. 1827.

Ich habe für die letzten 4 Jahre in meinem Pachtgut, welches einen leichten schwarzen Lehmboden hat, als Dünger-Salz angewandt, und daraus sowohl in Quantität als Qualität meines Getreides große Vortheile erzielt. Für Weizen wende ich 8 — 10 Ztn. per Morgen an, allenfalls eine Woche vor der Saat-Zeit, oder, wenn ich auf Klee säe, zur Zeit des Aufbrechens des Kleefeldes. Die Saat, die ich dieses Jahr nach Klee bekam, war, wo sie gesalzen wurde, sehr schön, die Aehren waren breit, und die Qualität vorzüglich, so daß ich auf dem Freitags-Wochenmarkte zu Tring per Quarter einen Schilling über den höchsten Preis eines andern Weizens bekam. Für Gerste habe ich 6 — 8 Zentner per Morgen zur Saatzeit angewandt und mit eingeeggt. Ich bestellte auf diese Art im Frühjahre ein halbes Feld. Das verschiedene Aussehen war, als die Saat einige Zeit stand, sehr auffallend, so daß der gesalzene Theil sehr dicht und stark war. Dieses war gewiß, aber noch auffallender wurde es dadurch, daß das Getreid an dem gesalzenen Theil reifer und schwerer als das andere war. Bei meinem Heu gebrauche ich allezeit Salz und zwar wende ich die größte Quantität an, wenn es durch das Wetter gelitten hat. Ich habe dieses Jahr einen Haufen von beiläufig

30 Fudern, welches zum Theil von meinem schlechtesten Land kam, und ganz herb und rauh war. Ich streute auf die Lagen gegen 1/2 Ztnr. per Tonne. Es ist nun in einem vorzüglichen Zustand; mein Vieh frißt es gerne, und befindet sich wohl auf dasselbe. Viele von meinen Freunden salzten das letzte Jahr ihr Rübenland, und hatten eine vorzügliche Saat, während in der Nachbarschaft wegen der außerordentlichen Trockne großer Mangel daran war. Gerne setze ich noch bei, daß ich nach dem Gebrauch desselben auf Kleeland bemerkt habe, daß schon wenige Stunden nachher auf 2 Quadratfuß wenigstens ein Dutzend Schnecken getödtet waren. Da ich sehe, daß aus dem Gebrauche des Salzes so deutliche Vortheile hervorgehen, so werde ich immer fortfahren, es gerne zu gebrauchen. Ein Landwirth, dessen Pachtgut an das meinige stößt, hat es für manches Jahr zu seinen Saaten mit großem Vortheil angewandt, vorzüglich für Weizen- und Rüben-Saaten, und er hat jetzt eine sehr schöne Saat auf einem Felde, welches einen Monat beiläufig vor der Saatzeit mit 7 Ztn. per Morgen gesalzen wurde. Einige von diesen Saaten sind von großem Umfange. Er wandte es auch für sein Heu an: endlich mischt er es mit Häckseln, wenn er eine Quantität geschnitten hat, und giebt es seinem Vieh jeder Art. Es ist im Allgemeinen sehr gesund, und das Vieh frißt besser, seitdem er demselben gesalzenes Futter gegeben hat. Dieser Landwirth hat außerdem bemerkt, daß gerade seit der Zeit, als er das Salz anwendet, sein Land von Unkraut und Wegschnecken frei geblieben ist.

Thomas Laudon.

An Herrn S. Harris.

Rugby 27. Dez. 1827.

Ich kam zur Zeit des Michaeli-Festes 1826 das erstemal dazu, das Salz als Dünger zu versuchen. Ich wandte damals 10 Ztnr. per Morgen für eine Weizensaat an, und ärndtete solchen in reichlicher Menge und von vorzüglicher Qualität, obgleich das Land sehr arm war. Es ist nämlich nur schwarzer Heideboden, der während der 40 Jahre, seitdem er schon vor Anwendung des Salzes in Cultur gesetzt war, nie eine gute Frucht producirt hat. Dasselbe Land säete ich dieses Jahr mit Haber an, ohne irgend einen Dünger darauf zu führen, und bekam eine sehr schöne Saat. Er lag zu 7—8 Quarters per Morgen, und das Gewicht beträgt 44 ℔ per Schäffel. Es ist zuverlässig die beste Gattung in der Nachbarschaft. Nachdem zuvor Haber auf dem Felde war, habe ich nun auf demselben Felde, ohne einen Dünger hinzuzuthun, eine vorzügliche Rübensaat. Ich wandte auf eine andere Rübensaat zur Saatzeit 10 Ztnr. per Morgen an, und sie brachte Ueberfluß von schöner Qualität hervor. Da mir das Salz so reichliche Aernten giebt, werde ich gerne fortfahren, es zu gebrauchen.

W. Ladbrook.

An Herrn S. Harris.

Rugby 27ten Dez. 1827.

Da ich so viel von der Vortrefflichkeit des Salzes als Dünger hörte, so entschloß ich mich, dasselbe im letzten Jahre für ein Weizenfeld zu versuchen. Ich streute beiläufig 2 Wochen vor der Saatzeit 12 Ztn. auf den Morgen, und meine Erwartungen wurden durch die reiche Aernte und die vortreffliche Qualität meines Weizens vollständig erfüllt. In einem angränzenden Felde, das zu derselben Zeit mit demselben Samen besäet wurde, war die Saat einen Monat vor der Aernte vom Mehlthau getroffen, und es gab einen sehr schlechten Ertrag. In der Quantität erwarte ich nicht halb so viel zu bekommen als von dem gesalzenen Felde. Ich wandte für ein Feld, das für Rüben bestellt würde, 10 Ztn. per Morgen zur Saatzeit an, und bekam eine regelmäßige Saat. Da ich meine Erfahrung mit der mancher meiner Nachbarn verglich, erhielt ich so genügende Resultate, daß ich dieses Jahr allen meinen Weizen gesalzen habe. Sein gegenwärtiges Aussehen ist außerordentlich üppig.

Thomas Brownwick.

An Herrn S. Harris.

Ashby Parva Leicestershire 29ten Dec. 1827.

Erst vor 4 Jahren allenfalls wurde meine Aufmerksamkeit auf das Salz als Dünger gelenkt. Ich hatte nämlich ein Stück Weideland, welches sehr rauh und sauer war. Da ich hörte, daß Salz dieses verbessern würde, wandte ich zur Zeit des Aprils 7 Ztn. per Morgen dazu an. Als ich einige Tage nachher auf das Feld gieng, war ich ganz überrascht, zu finden, daß das Vieh alles das harte Gras gefressen hatte, und der Torfboden in kurzer Zeit durch und durch sehr verbessert war. Sonst, ehe Salz angewandt wurde, war gewöhnlich dieses Feld im Hochsommer sehr ausgebrannt, aber von dieser Zeit an hat es auch in der trockensten Jahreszeit gleichmäßig seine Frische behalten, während die angränzenden Weiden ausgetrocknet wurden. Ich kam zuerst dazu, es auf ein artbares Land zu einem Weizenfeld anzuwenden, welches ganz frühe im Frühling durch die Engerlinge ganz und gar verwüstet zu seyn schien. Dieses war mehr oder weniger mit jeder Saat, die darauf producirt wurde, für viele Jahre der Fall. Obgleich ich fürchtete, die Saat wäre schon zerstört, entschloß ich mich doch zu versuchen, welchen Effekt 8 Ztnr. Salz per Morgen haben würden. In wenigen Wochen lebte die Saat auf eine überraschende Art auf, ich hatte eine sehr reiche Saat, deren Qualität vorzüglich war, und sah seit der Zeit, als das Salz aufgestreut wurde, keine Wirkungen mehr von den Engerlingen. Ich wandte auch zu meinem Heu ungefähr einen 1/2 Ztnr. per Fuder an, und fand, daß mein Mastvieh und meine Pferde sich bemerkenswerth wohl darauf befanden. Auch unter Stroh habe ich es mit Vortheil gemischt; es erweicht dasselbe, und befördert

**

die Verdauung. Dieses Jahr habe ich allen meinen Weizen mit 15 Ztnr. per Morgen gesalzen, und er sieht sehr gut aus. Für Rüben habe ich 10 Ztnr. per Morgen im April verwendet, und dasselbe mit eingepflügt. Meine Saaten sind dadurch sehr verbessert worden. In der That, ich bin überzeugt, daß, wenn die Pächter allenthalben mit dem Vortheile der Salz-Anwendung bekannt wären, es der allgemein angewandte Dünger werden würde.

W. Nurse.

An Hrn S. Harris.

Caves Inn, nahe bei Lotterworth 28ten Dec. 1827.

Im Jahre 1826 hatte ich auf einem Lande, das neuerlich aufgebrochen wurde, eine Weizensaat. Ich entdeckte bald, daß die Engerlinge es angegriffen haben. Als die Jahreszeit vorrückte, machten sie so schreckliche Verwüstungen darauf, daß es schien, die Saat sollte ganz zerstört werden. Da ich glaubte, die Saat werde allem Anscheine nach nicht fortkommen, bebaute ich das Feld mit Kartoffeln. Als ich aber hörte, daß das Salz sehr geeignet sey, den verwüstenden Wurm zu vertilgen, entschloß ich mich, es wieder zu versuchen, und Weizen darauf zu bauen. Wenige Tage bevor ich den Weizen drillte, wandte ich zu einem Morgen 17 Ztnr. an, und pflügte es ein. Ich war diesen Morgen, wie manchmal zu anderer Zeit, seitdem die Saat stand, auf dem Feld, und sah von dem Wurm gar keine Spur mehr. Meine Saat ist gegenwärtig in einem sehr üppigen Wuchse. Dieses Jahr habe ich 10 Ztnr. per Morgen zur Saatzeit zu einer Rübensaat angewandt. Auf dem Boden, der gar nicht für ihr Wachsthum günstig war, und von dem ich niemals zuvor eine gute Saat hatte, habe ich nun eine reiche Saat, die an Quantitätund Qualität den Saaten meines besten Rübenlandes gleich kommt. Ich glaube, daß Salz auch ein vorzüglicher Dünger für Weiden ist, wenn es im April oder Mai darauf gebracht wird, und daß es hauptsächlich dahin wirkt, den Boden abzukühlen, der im Hochsommer zu sehr der Sonne ausgesetzt ist.

Thomas Bromwick.

An Herrn S. Harris.

Hill Moreton Lodge, nahe bei Rugby 27ten Dec. 1827.

Im Jahre 1826 wandte ich zur Saatzeit auf ein Feld, das für Rüben bestimmt war, 10 Ztnr. Salz per Morgen an, und bekam eine reiche Saat. Dieses Jahr hatte ich von demselben Feld ohne einen andern Dünger eine Gerstenärndte. Die Qualität derselben war sehr schön, und die Quantität größer, als ich jemals zuvor von diesem Lande bekam. Es war vorher von sehr mittelmäßiger Qualität, und vor Jahren über und über mit Huflattich überdeckt, der jetzt seit Anwendung des Salzes nicht mehr zum Vorschein kam. Ich war über meinen Versuch so vollkommen zufrieden, so wie auch über die günstigen Berichte meiner Nachbarn, die ihn für ihren Weizen angestellt haben, daß ich dieses Jahr allen meinen Weizen salzte. Die Saaten sind gegenwärtig in einem sehr üppigen Stande.

John Clarke.

An Herrn S. Harris.

Mitton, nahe bei Penkridge, Staffordshire. 2ten Febr. 1828.

Ich gebrauchte zuerst das Salz als Dünger im Herbste 1824. Ich wandte es an auf einen Theil meines Landgutes, das sehr stark mit Unkraut, vorzüglich mit Saudisteln und Huflattich, überwachsen war. Seit der Anwendung des Salzes kam das verwüstende Unkraut nicht mehr zum Vorschein, und ich bemerkte, daß meine Getreid-Saaten aller Art auf Land, das gesalzen wurde, besser an Qualität, und an Quantität reicher waren, als von derselben Art von Boden, wo kein Salz angewandt wurde. Gleichmäßig gute Einwirkung habe ich von der Anwendung des Salzes auf leichten Boden gefunden, nur, wo es bei einem sehr kalten Boden angewandt wurde, war es schädlich. Es ist eine treffliche Wirkung des Salzes, die, wie ich bemerkt habe, gleichmäßig auf jedem Boden sich zeigt, daß es nämlich dem Stroh Kraft und Farbe giebt. Das Korn stand aufrecht, wo es vor der Anwendung ganz und gar lag, und vom Wetter gelitten hatte, und ich habe keinen Zweifel, daß die Eigenschaft desselben, dem Stroh Kraft zu geben, unter allen Umständen als dieselbe gefunden werden wird. Im Jahr 1826 wandte ich zu einem Stücke, das für Rüben bestellt war, Salz an. Einen andern Theil des Feldes bestellte ich mit Hofdünger. Obgleich die Rübensaat in der Nachbarschaft in jeder Lage gänzlich mißrieth, so hatte ich doch eine sehr reiche Saat an dem Theil des Feldes, der gesalzen war, während sie da, wo der Hofdünger angewandt wurde, ganz mißrieth. Die Gerstensaat, welche auf die Rüben folgte, war sehr vorzüglich an Qualität; der Theil, welcher gesalzen war, erschien so viel früher als der andere, daß die letztere noch immer im Wachsen war, nachdem ich die andern schon eingebracht hatte. Ich bin jetzt gerade im Begriff, die Frucht zu dreschen, und Sie werden aus dem Muster, das ich Ihnen gesendet habe, einen auffallenden Unterschied zwischen den beiden an Farbe und Gehalt wahrnehmen. Wo kein Salz angewandt wurde, war die Frucht gelegen und ungleich gereift, während die andere in dem bestmöglichsten Stand eingebracht wurde. Ich habe wiederholt gefunden, daß 1 ℔ Salz in einem Quart kalten Wassers aufgelöset, bei Pferden die Kolik in sehr verzweifelten Fällen kurirt hat. Nach der Beschaffenheit des Salzes wandte ich es auch mit Asche vermischt an; ich hatte keine Mittel, die Quantität genau zu bestimmen, aber ich glaube, es waren 15 — 20 Zentner per Morgen, die ich anwandte.

Thomas Rogers.

Anweisung

für die Anwendung des Salzes zum Ackerbau und anderem Gebrauche.

Früchte.	Leichter, seichter Boden.	Mittelboden.	Schwerer reicher Boden.	Beste Zeit der Anwendung.	bis zum Mai wird es nur mit Vortheil angewendet:
	Ztr. per engl. Morgen.	Ztr. per engl. Morgen.	Ztr. per engl. Morgen.		
Brache u. Kleeland . .	15 – 20	12 – 15	10 – 12	Vom Aufbruch .	bis nahe z. Saatzeit.
Weizen	12 – 15	10 – 12	8 – 10	1 Mon. vor d. Saatz.	bis Ende Februar.
Gerste u. Haber . . .	10 – 12	8 – 10	6 – 8	„ „	bis nahe an d. Saatz.
Bohnen u. Erbsen . .	10 – 12	8 – 12	6 – 8	„ „	„ „
Kartoffeln	12 – 15	8 – 12	6 – 8	Septbr., Dezmbr.	bis zur Saatzeit.
Zwiebeln	12 – 15	10 – 12	7 – 10	„ „	1 Mon. vor d. Saatz.
Gelbe und weiße Rüben	12 – 15	10 – 12	8 – 10	„ „	„ „
Hopfen	12 – 15	10 – 12	8 – 10	„ „	frühzeitig im Frühj.
Weiden und Wiesen .	7 – 10	6 – 8	4 – 6	„ „	bis Ende April.
Gärten	15 – 20	14 – 16	12 – 14	„ „	frühzeitig im Frühj.
Heu, auf eine Fuhr 1/4 Ztnr., wenn es aber stark durch das Wetter verdorben, 1/2 Ztnr.				wenn es im Stadel aufgeschichtet wird.	
Zu Compost Dünger 1 Ztnr. per Fuhr.					
Bei Obstbäumen werden 4 ℔ in der Art angewendet, daß kleine Rinnen rund um den Baum gemacht werden in einer Entfernung von 4 — 6 Fuß				. . . .	frühzeitig im Frühj.

Salz darf niemals angewendet werden unmittelbar mit der Saat, noch auf sehr kalten feuchten Boden.

Für Pferde täglich 8 Loth Salz.	Für Kühe täglich 8 Loth.	Für Kälber täglich 2 Loth.
„ Mastvieh „ „	„ Jährlinge 6 „	„ Schafe „ 4 „

185. Landwirthschaftliche Literatur.

Georg Mayer's Abhandlung über Elektrizität und sichernde Blitzableiter für jedes Gebäude, für Reise- und Frachtwägen, Schiffe und Bäume, nebst einem Anhange über Hagelableiter, gedruckt auf Kosten des Verfassers, München 1833, ist zu haben bei dem Verfasser zu Bogenhausen nächst München, und in Kommission bei der Weberschen Buchhandlung in München, Preis 18 kr.

Diese Abhandlung ist von der k. Akademie der Wissenschaften geprüft, und des Druckes würdig geachtet worden. Sie ist aber auch auf so richtige Grundsätze gestützt, und so faßlich vorgetragen, daß ihre Verbreitung sehr wünschenswerth ist, und sehr nützlich werden kann.

Berichtigung.

In Nr. 83 des landwirth. Wochenblattes S. 527. Z. 6 soll es statt: 56 Jahren, heißen: 36 Jahren.

Münchner Getreid-Schranne am 17. May 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	220	1429	1649	1449	200	10	43	10	20	9	43	—	—	—	7
Roggen . .	—	666	666	635	31	7	2	6	52	6	33	—	14	—	—
Gerste . . .	29	593	622	510	112	6	31	6	4	5	32	—	15	—	—
Haber . . .	50	458	508	498	10	4	40	4	27	4	17	—	4	—	—

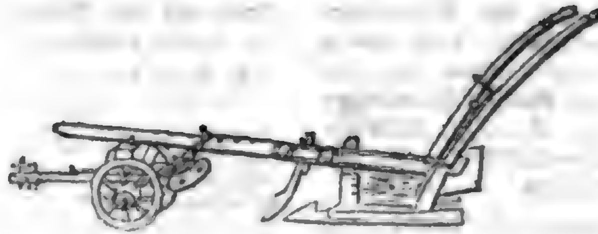
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 27. April bis 3. May 1834.

Ort.	Tag.	Weitzen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr	fl.	kr.	fl.	kr
Aichach	3	10	10	—	—	6	15	5	6	3	52
Amberg . . .	3	8	37	—	—	5	46	5	20	3	53
Ansbach . .	30	8	22	8	46	5	51	6	23	4	2
	3	8	13	8	10	5	54	—	—	4	8
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	2	9	57	9	58	6	48	6	—	3	55
Baireuth . . .	3	10	25	—	—	7	40	6	7	5	10
Dinkelsbühl . .	30	8	51	8	51	6	32	5	24	3	54
Erding . . .	1	8	45	—	—	5	30	5	—	4	9
Ingolstadt . . .	3	8	49	—	—	6	6	4	28	3	57
Kempten . . .	30	—	—	12	45	9	3	7	12	5	23
Landsberg . . .	3	—	—	10	36	7	3	6	22	4	19
Landshut . . .	2	8	45	—	—	5	22	4	—	3	52
Laulugen . . .	3	9	14	9	5	6	39	5	5	3	50
Memmingen . .	29	—	—	11	18	8	3	6	24	4	21

Ort.	Tag.	Weitzen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr
München . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Murnau . . .	3	—	—	13	30	8	—	6	—	5	12
Neuötting . . .	30	8	30	—	—	5	15	—	—	5	4
Nördlingen . .	3	—	—	9	54	6	51	5	23	3	43
Nürnberg . . .	3	9	5	—	—	6	22	5	15	4	30
Passau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Regensburg . .	3	8	17	—	—	5	15	4	22	4	5
Rosenheim . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Speyer . . .	29	10	36	—	—	8	2	5	47	5	27
Straubing . .	3	8	13	—	—	5	30	4	—	3	30
Traunstein . .	3	10	12	—	—	6	36	4	48	3	36
Vilshofen . . .	30	8	36	—	—	5	36	5	45	—	—
Weilheim . . .	1	11	34	11	34	7	0	6	—	4	30
Weißenburg . .	3	8	9	—	—	6	18	4	52	3	52
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 35. den 27. Mai 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

186. Käsebereitung nach Limburger Art im bayerischen Untermainkreise.

(Schluß.)

Auch darf nicht übersehen werden, wie wenig haltbar der Limburger Käse im Vergleich mit dem Schweitzerkäse ist. Ersterer verlauft gerne seiner Weichheit halber, besonders bei warmer Witterung, und eignet sich eben deßhalb auch für den Transport weniger, als der Schweitzerkäse *) Wer daher keinen regelmäßigen Absatz für Limburgerkäse hat, kann leicht in den Fall kommen, durch langes Auflagern reifer Käse Schaden zu leiden.

Ich habe indessen die feste Ueberzeugung, daß die Fabrikation des Limburger Käses in Würtemberg, wo sie theils früher schon, theils in neuerer Zeit, durch das von Herrn Hofdomänenrath Weckherlin auf dem Königlichen Privatgut Weil gegebene Beispiel Eingang gefunden hat, mit mehr Vortheil, als die des Schweitzerkäses betrieben werden kann.

Fürs Erste ist der Limburgerkäse hier zu Lande beliebt, und es findet eine bedeutende Consumtion desselben bereits Statt, demnach dürfte die Schwierigkeit, die sich der Einführung eines wenig bekannten Artikels oft so leicht entgegen stellt, ganz wegfallen;

2) gelingt die Fabrikation einer preiswürdigen Waare weit leichter, als bei Schweizerkäse, was ich aus mehreren durch mich geleiteten Versuchen bestimmt versichern kann;

3) erfordert die Anschaffung der zur Limburger Käsefabrikation nöthigen Geschirre eine ganz geringe Vorauslage, während der Schweitzerkäse in einem kupfernen Kessel erwärmt werden muß, dessen Kosten in vielen Fällen den Entschluß zum Betrieb einer Käserei schon im Entstehen, besonders bei kleinen Landwirthen, wieder wankend machen;

4) liefert die gleiche Quantität Milch ein größeres Gewicht von Limburger, als von Schweitzerkäse, welch ersterer noch überdieß hier zu Land meistens um den gleichen Preis, wie der Schweitzerkäse, wo nicht höher, verkauft wird.

Zu einem Pf. Schweitzerkäse sind nach vielfältigen Versuchen in hiesiger Wirthschaft 12 Pf. Milch = 3

*) Die Limburger fertigen aus diesem Grunde die Käse aus halbfetter Milch, auch beobachten sie bei Versendungen nach entfernteren Gegenden die Käse im halbreifen Zustande zu nehmen.

Maaß Milch nöthig, während nach den Erfahrungen der Käsefabrikanten im Untermainkreise, nach meinen eigenen Versuchen und nach den Nachrichten aus Limburg, nur 22/3 Maaß Milch per Pfund Käse erforderlich sind. Demnach sind bei der Limburger Käsefabrikation im Vergleich mit dem Schweitzerkäse 11 1/9 pCt. weniger Milch nöthig. Sodann muß

5) die Ersparniß an Brennmaterial, das bei der Limburger Käsefabrikation ganz wegfällt, bei der des Schweitzerkäses aber nicht unbedeutend ist, noch wohl berücksichtigt werden.

Indem ich die Beschreibung der Limburger Käsefabrikation hiemit schliesse, erlaube ich mir die Bemerkung, daß sie nun auch in Hohenheim von dem Pächter der dortigen Molkerei angewendet wird.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

---

187. Ueber die Wirkung der bepflanzten Koppeln

von

Herrn Professor Dr. Zierl in München.

Es ist nicht selten, (heißt es in den Unterhaltungen und Mittheilungen für Bayern,) daß irgend ein Verfahren im Ackerbau, das sich an irgend einem Orte als vortheilhaft erwiesen hat, als unbedingt nützlich anempfohlen wird; so hat z. B. vor nicht langer Zeit ein Oekonom, welcher zur Einrichtung von landwirthschaftlichen Besitzungen unser Vaterland mit einem Besuche beehrt hat, die Einführung der bepflanzten Koppeln als Universal- und Radikalmittel des Ackerbaues von Bayern empfohlen; es möchte daher die Frage, unter welchen Verhältnissen die Einführung der bepflanzten Koppeln vortheilhaft seyn, wohl wichtig seyn. Wir unterstellen daher die Beantwortung nachstehender Fragen einer nähern Erörterung:

1) Was versteht man unter bepflanzten Koppeln?
2) Welche Wirkungen üben sie auf die Vegetation aus?
3) Unter welchen Verhältnissen, und auf welche Art sollen sie errichtet werden?

1) Was versteht man unter bepflanzten Koppeln?

Unter bepflanzten Koppeln versteht man die Einhägungen ganzer Fluren und einzelner Feldgründe mit Bäumen und Gesträuchen.

2) Welche Wirkung üben sie auf die Vegetation aus?

Die bepflanzten Koppeln haben Einfluß auf die Vegetation, daß sie die Beschaffenheit der Atmosphäre in Beziehung der Wärme, Feuchtigkeit, der Winde und des Lichtes abändern.

a) Von der Wirkung der Koppeln auf die atmosphärische Wärme.

Die bepflanzten Koppeln müssen auf die atmosphärische Wärme im Allgemeinen die nämlichen Wirkungen ausüben, welche die Waldungen uns hervorbringen. Die Wälder vermindern die Temperatur; sie machen vorzüglich die Winter kälter und länger, worüber Hr. des Jannes die ausführlichsten Untersuchungen angestellt hat.

Zwischen den Wendekreisen, schreibt dieser Gelehrte, ist Vermeidung der Hitze durch die Nachbarschaft der Wälder eine unschätzbare Wohlthat. In den gemäßigten Zonen beschränkt diese Wärme-Vermeidung nach Verhältniß ihrer Grade das Maaß der Fruchtbarkeit des Bodens; sie vermindert die jährliche Dauer derselben durch die Reifen, welche bis Anfang des Sommers eintreten und mit der Rückkehr des Herbstes wieder erscheinen; sie beschränkt auch die Erzeugnisse auf eine Zahl, da mit der Zunahme der Breitegrad kleiner wird. So besitzt:

	Breitegrad	Pflanzenarten
Madagaskar zwischen dem	24 — 13	5000
Jamaika . " "	19 — 17	4000
Oberitalien " "	54 — 52	3000
Preußen . " "	46 — 43	2000
Schweden . " "	55 — 70	1300
in Lapland unter dem	70sten	534
unter dem	80sten	35

Ebenso verhält sichs auf den Inseln:

auf den kleinen Antillen finden sich	2400
in England	1700
in Schottland	1300
in Island	502.

Hieraus ist ersichtlich, daß diese zunehmende Beschränkung der Flora eines Landes vor Allem auf die Vertheilung des Wärmestoffs auf der Erdoberfläche beruhe. Da nun die Wälder, die ein Land bedecken, in der mittlern Temperatur einen Unterschied von 8 Graden in Vergleichung mit der eines Landes veranlassen können, dessen Wälder ausgerottet worden sind, so muß diese Verminderung der atmosphärischen Wärme zahlreiche Verschiedenheiten im Pflanzen-Leben hervorbringen.

Die Wirkung ist nun günstig oder schädlich, je nachdem sie die Hitze der Sommer mäßigt oder die Strenge des Winters erhöht. Eine Verminderung der mittleren Temperatur um 2 1/2° würde Calabrien das herrliche Klima wieder geben, dessen es genoß, als die Griechen vor 30 Jahrhunderten sich daselbst niederliessen. Eine Erhöhung der mittlern Wärme von gleichem Betrag würde Bayern die Vortheile gewähren, welche sich in den schönen Gegenden Flanderns und des nördlichen Frankreichs vereiniget finden. Um diese Veränderungen

zu bewirken, wäre blos nöthig, daß Calabrien durch ausgedehnte Baum-Pflanzungen die Wälder wieder gegeben würden, die dasselbe ehemals beschatteten, und daß für Bayern die südlichen Waldgehänge an den Ufern der Donau gelichtet und auf die für die Bedürfnisse der Bevölkerung nöthige Ausdehnung beschränkt würden. — Durch ihren unmittelbaren Einfluß auf die Temperatur äußern die Wälder ungeheure Wirkungen auf die Fruchtbarkeit des Bodens, seine Erzeugnisse und deren Reichlichkeit oder Seltenheit. Nicht blos ausländische Bäume und andere Gewächse sind durch eine Verminderung der atmosphärischen Wärme aus einem Lande verbannt oder in jedem Winter der Gefahr ausgesetzt, daselbst zu Grunde zu gehen, sondern auch die zur Nahrung dienenden Pflanzen, welche die stärksten zu seyn scheinen, und von denen das Volk hauptsächlich seinen Unterhalt zieht. Ein schottischer Gelehrter hat nach Erfahrungen den Kältegrad bestimmt, bei welchem die nützlichen Gewächse durch den Frost leiden.

Die Kartoffeln werden im Frühjahre und Herbste an ihren Blättern angegriffen, und ihr Wachsthum ist aufgehalten bei — 1,11.; ihr Stock wird angegriffen, ihr Wachsthum macht keine Fortschritte mehr und ihre Wurzel hört auf, sich zu vergrößern bei — 2,22.

Die grünen Erbsen verderben, so wie die Gerste, wenn ihr Korn milchig ist, bei — 22,2.

Die Bohnen sind bei — 2,28. verloren, wenn sie grün oder naß sind.

Der Klee wird angegriffen bei — 1,67. seine Aerndte ist bei — 5. verloren.

Der Haber verdirbt zur Zeit, wenn er milchigt ist, bei 3,23. ꝛc.

Man sieht, daß der größte Theil dieser Erscheinungen, die den Landmann der Früchte seiner Arbeit berauben, und die Lebensmittel des Volkes vermindern, ganz allein die Folge der durch die Wälder verursachten Erniedrigung der Temperatur seyn kann. Dagegen befördert eine Menge anderer, die aus seiner Verminderung entstehen, die Fruchtbarkeit des Bodens, und giebt nützlichen Erzeugnissen ihre Entstehung.

Zwischen den Wendekreisen gewährt der Kaffeebaum keine reichlichen Aerndten, wenn er nicht an den Abhängen der Hügel vorkommt, und vor der Sonnenhitze durch große grüne Zwischenwände geschützt ist.

Der Cacaobaum leidet, wenn die Pflanzungen davon nicht in der Nachbarschaft der Waldungen liegen, die mit ihren Schatten ihn schützen ꝛc.

Wenn nun auch Koppeln keine so bedeutende Verminderung der Temperatur hervorbringen, wie ausgedehnte Waldungen, so ist doch nicht zu läugnen, daß sie, wenn sie allgemein auf einer bedeutenden Länderstrecke eingeführt würden, nicht ohne nachtheiligen Einfluß auf die Verminderung der Temperatur in unserem Vaterlande wären, in welchem mehr eine Erhöhung der Temperatur, als eine Verminderung wünschenswerth ist.

b) Von der Wirkung der Koppeln auf die atmosphärische Feuchtigkeit.

Baumpflanzungen vermehren die Feuchtigkeit der Atmosphäre im Allgemeinen, die Regen-Menge aber nur dann, wenn sie auf den Abhängen von Bergen sich befinden.

Die Vegetabilien dünsten beständig Wasser aus, und durch sie erhält die Atmosphäre wieder einen großen Theil des Wassers, das der Erdboden aus dem Regen empfangen hat. Schübler stellte hierüber nachstehende Versuche mit einer mit Poa annua L. dicht bewachsenen Grasfläche an:

	Mittl. Temp. nach R.	Wind-Richtung.	Tägl. Verdünstung von einem Quadratfuß in Kubikzollen.		Verhältniß der Verdünstung beider.
			v. Wasser.	v. Gras.	
28. Juli	12,7	S. O.	10,3	37,3	1 : 3,61
29. „	12	O.	15,7	44,0	1 : 2,8
30. „	12,2	O.	12,8	35,4	1 : 2,77
31. „	13,8	O.	17,2	43,9	1 : 2,55
1. August	14,8	O.	17,4	46,9	1 : 2,69
2. „	16,6	O.	28,3	47,7	1 : 1,65
3. „	16,7	O.	17	15,1	1 : 0,88
4. „	17,8	S. O.	21,8	37,5	1 : 1,72
5. „	17,2	N.	9,9	17,4	1 : 1,75
6. „	13,5	S.	5,3	11,5	1 : 2,13
7. „	14,3	O.	16,4	27,0	1 : 1,68

Aus diesen Versuchen kann man mit Gewißheit schliessen, daß ausgebreitete Waldungen eine ungeheure Masse von Wasser beständig verdünsten müssen; es ist aber schwer, durch unmittelbare Versuche, die Größe dieser Ausdünstung zu bestimmen. Die Kühle der Wälder, sagt M. de Jannes, ist nichts anders als örtliche Abnahme der Temperatur, welche durch die Wasser-Menge erzeugt wird. In Westindien z. B. steht der Zeiger des Hygrometers von Fachtwal beständig auf dem letzten Grad der atmosphärischen Feuchtigkeit.

Selbst die Familien und Gattungen der Gewächse, so wie das Alter und die Lebenskraft der Individuen, erzeugen Verschiedenheiten in der Ausdünstung. So z. B. schien nach mehreren Versuchen die Ausdünstung der Hülsengewächse weit beträchtlicher als die der übri-

gen Pflanzenfamilien, und dieser Unterschied der Ausdünstung zwischen Pflanzen, welche zwar einerlei Gewicht und ziemlich gleiche Oberfläche hatten, die aber verschiedenen Familien angehörten, betrug, nach einer großen Reihe mit Sorgfalt angestellter Versuche, mehr als die Hälfte dieser Ausdünstung.

Da nun zur Vegetation nicht allein Wärme, sondern auch ein gehöriger Grad der Feuchtigkeit gehört, so kann die Vermehrung und Verminderung der Wälder nachtheilig und vortheilhaft auf die Vegetation einwirken. Wenn durch die Verminderung der Wälder die Wärme erhöht und dadurch die Zahl und der Wachsthum der Pflanzen befördert wird, so muß diese Verminderung beschränkt werden, so wie dadurch eine der Vegetation nachtheilige Verminderung der Feuchtigkeit eintritt, und man kann in dieser Beziehung folgende Sätze aufstellen:

1) In den Ländern, welche durch die Wärme der Atmosphäre, durch die Nähe des Meeres und die Lage der Gebirge und die daraus hervorgehende Richtung der Winde einen der Vegetation zusagenden Feuchtigkeitsgrad besitzen, ist die Verminderung der Wälder wohlthätig;

2) im entgegengesetzten Falle aber schädlich; besonders ist Verminderung der Gebirgswaldungen nachtheilig, weil

a) dadurch kein dem Ackerbau zusagendes Land gewonnen wird, und

b) besonders sie es sind, von welchen die Regen-Menge herrührt.

Der Ausrottung der Wälder muß man die auffallenden Veränderungen zuschreiben, daß wir sowohl die einst durch die Fruchtbarkeit ihres Bodens so berühmten Länder, als auch Gegenden nicht mehr kennen, in welchen man nichts mehr von der wilden Rauhheit findet, die ehemals den Anbau nützlicher Gewächse nicht zuließ. Die Fruchtbarkeit der Abhänge des Atlas, an welchen die Gärten der Hesperiden lagen, ist mit ihren Wäldern und Gewässern verschwunden.

Die glücklichen oder kanarischen Inseln des Alterthums breiten, nunmehr ihrer Gehölze beraubt, ausgetrocknete Felder dar. — Der Archipel des grünen Vorgebirges, dessen Wälder verwüstet sind, zeigt auf allen Seiten seine nakten von der Sonne verbrannten Felsen; ein Jahrhundert war hinreichend, die Wälder der kalkigen Antillen zu erschöpfen, ihre Gebirge zu entblößen, ihre Quellen versiegen zu machen, sie alles Regens zu berauben, verderbliche Dünste über sie zu bringen, und ihre gänzliche Unfruchtbarkeit vorzubereiten.

Dieselbe Ursache hat aber auch die neubewohnten Länder in einen bessern Zustand versetzt und sie für den Aufenthalt den Menschen geeigneter gemacht. Die Seine gefriert nicht mehr jedes Jahr, wie zu den Zeiten Julians; die unreinen Thiere, die, wie Strabo berichtet, in den Sümpfen von Burgund gezogen wurden, haben dem reichen Ertrag des Weinstocks Platz gemacht. Die Dauphinee bleibt nicht, wie unter der Herrschaft der Römer, die äußerste Grenze für diesen köstlichen Strauch. Der Mais liefert auch über die spanische und italienische Halbinsel hinaus seine Aerndten, ob es gleich schien, als könne er jene Gränzen nicht überschreiten.

Der Oelbaum blieb nicht auf Griechenland und die Nachkommen der Römer beschränkt; in Nordamerika wird das Klima milder, je mehr die Wälder der vereinigten Staaten ausgelichtet werden, und mit jedem Tage sieht man in diesem Theile der neuen Welt die Erzeugnisse derjenigen Vegetabilien sich vervollkommnen, die aus andern wärmern Zonen dahin gebracht, anfänglich sich hartnäckig weigerten, den feuchten kalten Boden jener waldreichen Länder zu bewohnen.

Hieraus ergiebt sich nun der Schluß, daß Koppeln nur da mit Vortheil angelegt werden sollen, wo die Verminderung der Wärme, die Vermehrung der atmosphären Feuchtigkeit wünschenswerth ist.

c) Von der Wirkung der Koppeln auf die Luftströmungen.

Alle Pflanzungen von Bäumen bilden ein mechanisches Hinderniß der Winde, und haben Einfluß auf die Richtung und Heftigkeit derselben. Daß gemäßigte Luft-Bewegungen für die Vegetabilien vortheilhaft seyen, unterliegt keinem Zweifel; so z. B. erzählt Ahrens, daß es ihm unmöglich war, innerhalb der Ringmauern von Berlin zuckerreiche Runkelrüben zu erhalten. Dagegen wirken heftige Windströmungen sehr nachtheilig auf die meisten landwirthschaftlichen Pflanzen, besonders wenn dieselben während der Zeit der Blüthe eintreten. In dieser Beziehung leisten die Koppeln die größten Dienste, und diese wohlthätige Wirkung der Koppeln hat sie auch in den meisten Distrikten der Niederlande hervorgerufen, um die Heftigkeit der vom Meere einströmenden Winde zu mäßigen.

d) Von der Wirkung der Koppeln auf das Sonnenlicht.

Indem die Koppeln die Einwirkung des Sonnen-Lichtes mäßigen und vermindern, üben sie keine günstige Wirkung auf die Vegetabilien, besonders derjenigen Pflanzen aus, welche reife Körner hervorbringen sollen. Weniger nachtheilig ist die Wirkung auf den natürlichen Graswuchs, daher wir die Koppeln in der Provinz Limburg und denjenigen Distrikten der Maasgegend finden, welche mehr Viehzucht als Akerbau treiben.

3) Unter welchen Verhältnissen und auf welche Weise sollen sie errichtet werden?

Aus dem über die Wirkungen der Koppeln Gesagten ergiebt sich der natürliche Schluß, unter welchen Ver-

hältnissen die Errichtung von Koppeln vortheilhaft sey. Alle kalkigen, kalkkiesigen und sandigen Gegenden Bayerns, welche Mangel an Feuchtigkeit haben, werden durch Anlegung von Koppeln die Feuchtigkeit ihres Bodens erhalten und vermehren. Welche Baumpflanzung nun zur Anlage gewählt werden soll, hängt vorzüglich von den Bodenverhältnissen ab, wobei ich bemerke, daß die Esche auf kalkigen Bodenarten am besten gedeihet.

Ziecl.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

188. Benutzung der Wachholderbeeren.

So allgemein verbreitet der Wachholderstrauch ist, so weiß man ihn doch in vielen Gegenden nur als Brennmaterial, oder seine Zweige und Beeren zum Räuchern zu benutzen. In der hiesigen Gegend (heißt es im landwirthschaftlichen Nassauischen Wochenblatte) hat er aber besonders deßwegen vielen Werth, weil aus seinen Beeren ein sehr wohlschmeckender, gesunder Honig bereitet wird, der an Geschmack und Haltbarkeit dem aus Birnen, Runkelrüben u. dgl. bereiteten, vorgezogen wird. Dem Landwirth ist dieses ein Mittel zur Sicherung seines Wohlstandes und Bereicherung des Haushalts. Selbst den Aermsten steht diese Erwerbs- und Nahrungsquelle offen. Da die einfache Behandlung jedoch in vielen Gegenden unbekannt ist, so glaube ich Manchen damit nützen zu können, wenn ich sie hier kurz erzähle.

Die nach vollendeter Reife gesammelten Beeren werden von den Nadeln und andern Unreinigkeiten durch Wurfen in der Tenne, wie das Getreide gereinigt, in wenigem Wasser weich gekocht und alsdann gekeltert. Das Wasser, in welchem sie gekocht wurden, wird als Most behandelt und gebraucht. Man keltert sie oft 2 — 3 mal, nachdem sie jedesmal vorher wieder mit Wasser übergossen worden sind. Man behandelt den Most, wie den von Birnen und anderem Obst, nur mit dem Unterschied, daß man viel, und zwar gleich, nachdem die Masse zu kochen anfängt, schäumen muß. Der erste Schaum ist unbrauchbar, den letzten dagegen kann man in einen eigenen Topf thun, weil sich mehr oder weniger Honig darunter befindet. Man darf den Honig weder zu dick, noch zu dünn kochen, in beiden Fällen wird der Wohlgeschmack und die Haltbarkeit gefährdet. In der Regel aber wird er zäher, als der aus Runkelrüben rc. bereitete.

Man bekommt etwa aus einer Meste Beeren eine Maaß Honig.

Manche finden an dem Honig etwas Reizendes und Herbes; um ihm solches zu nehmen, braucht man nur eine kleine Quantität Birn- oder Runkelrübenmost unter die von Wachholderbeeren gewonnene Mostmasse zu mischen, welches auch dann geschieht, wenn die Birnen an Wachholderbeeren auf luftigen Böden dünn ausgebreitet liegen, und man rührt sie auch wohl einigemal um, bis die Birnen reif sind. Es giebt jedoch mehr Most, wenn man sie gleich keltert, als wenn sie 8 — 9 Wochen gelegen haben.

In hiesiger Gegend werden die Wachholderbeeren in einigen Ortschaften so sorgfältig gesammelt, daß nur einzelne Tage dazu bestimmt sind, und Niemand vor der öffentlichen Bekanntmachung sammeln darf. In Jahren, wenn die Beeren nicht gerathen sind, geschieht dies freilich nicht. T—n. Lehrer.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

189. Zusammenstellung verschiedener Versuche zur Prüfung der, in Mähren gemachten Entdeckung, um das Feuer durch Häcksel zu löschen.

Auf Veranlassung der Nied. Oesterr. Landesregierung veranstaltete der Wiener Magistrat am 29. März im Hofe des bürgerlichen Zeughauses nachstehende Probe-Versuche mittelst der bekannten Entdeckung des Wirthschaftsdirektors Hrn. August Liehr in Mähren, Feuer mit Häckerling zu löschen:

Erstlich ward ein angezündetes Kerzenlicht in einen mit Häckerling angefüllten Kübel gesteckt. Das Licht brannte 1 1/2 Zoll tief herab, und verlosch endlich, ohne den Häckerling anzubrennen. Zweitens: wurde auf der Oberfläche eines mit Häckerling gefüllten Kübels Feuer angemacht, welches niederbrannte und verlosch, sobald es den Häckerling berührte, in den es nicht im Mindesten eindrang. Drittens: wurde eine glühende Eisenstange in Häckerling getaucht. Sie entglühte schnell, indem sie blos die in dem Häckerling enthaltenen Dämpfe der Feuchtigkeit entwickelte, ohne diesen zu entzünden. Viertens: stellte man 4 Bündel Stroh gleich Garben auf, und zündete sie an. Der oben aufgeworfene Häckerling von 2 Metzen tilgte den Brand augenblicklich; ein Beweis, daß durch das Aufschütten dieser Löschmaterie die Fortpflanzung der Flamme gehemmt wird. Fünftens: wurde auf 5 Pfd. brennendes Schmalz ein halber Metzen Häckerling geworfen. Das Schmalzfeuer wurde zwar auch erstickt, doch gieng dieses minder schnell vor sich, als bei den vorgehenden Versuchen, auch schien das Durcheinanderrühren, Vermischen und Ausbreiten des Brenn- und Löschstoffes (nämlich des entbrannten Schmalzes und darauf geschütteten Häckerlings), dem Ersticken der Flamme nicht sehr günstig, indem zwar die intensive Kraft der Flamme durch ihre Ausbreitung und Vertheilung geringer ward, dagegen aber nicht dicht genug bedeckt erschien, um zu ersticken. Ein dichter Aufwurf von Häckerling auf das concentrirte Schmalzfeuer, dessen große Masse die Kraft besitzt, die Flamme schnell

und kräftig niederzuschlagen, dürfte bei dem augenscheinlich mit dem Häckerling schwerer zu löschenden Schmalzfeuer vermuthlich bessere Wirkung gewähren, als die Vermengung und Auseinanderbreitung der beiden Stoffe, welche vermuthlich in der Absicht angerathen ist, die intensive Kraft des Feuers zu schwächen, und dieses dadurch leichter zu ersticken. Sechstens: wurden 8 Stücke Strohgeflechte in der Form von Pechkränzen mit einem halben Metzen Häckerling augenblicklich zum Verlöschen gebracht. Siebentens: es wurden 2 Haufen von Papier aufgeschüttet, deren jeder 3 Kubikfuß cubischen Inhalts haben mochte. Gleichzeitig löschte man den einen mit 6 Zuber Wasser (zusammen etwa 36 Maß) und den andern mit ungefähr 3/4 Metzen Häckerling. Augenscheinlich zerstörte das Wasser die nicht verbrannten Papiere durch die starke Benetzung bis zur Unbrauchbarkeit, während der Häckerling die Papierreste besser erhielt; ein Umstand, der besonders bei brennenden Archiven einen wichtigen Vortheil gewähren dürfte. Achtens: wurden 1 1/2 Maß Weingeist angezündet. Damit gieng es wie mit dem Schmalzfeuer. Je mehr der Weingeist sich dem Löschmittel mittheilte, desto mehr fand das Feuer Anhaltspuncte, und zertheilte sich daher stärker, indem es zugleich intensiv schwächer wurde. Ein starker Aufwurf würde dagegen die ganze Feuermasse gedämpft haben. Neuntens: der Versuch, einen Haufen Holz, wie Bauholz aufgeschlichtet, angezündet, dann zusammengeworfen, und in einer Unterlage von Häckerling herumgewälzt, gelang vollkommen. Das Feuer ward sogleich erstickt, und am Holze blieben nicht die mindesten Gluthreste übrig. Zehntens: auf ausgebreitete Tücher wurde ein halbes Pfund Pulver gestreut, und darüber eine 4 Zoll hohe Schichte von Häckerling gelegt. Auf demselben zündete man ein Feuer von Papier, Stroh und Holzspähnen an. Das Feuer brannte ab, und kam an der Oberfläche der Schichte von Häckerling zum Verlöschen, ohne daß es das Pulver erreichen und zur Entzündung bringen konnte. Bei diesem Versuche wurde bemerkt, daß, je länger und je heftiger das Feuer brennt, die Schichte von Häckerling verhältnißmäßig desto dichter über dem Pulver aufgelegt werden müßte. Ueberhaupt ist anzunehmen, daß sich ein Verhältniß des Quantums von Häckerling als Löschmittel nicht angeben läßt, und daß es, wie bei anderen Löschmitteln, so auch hier, von den jedesmaligen Umständen abhängt, wie viel zum Löschen anzuwenden ist, daher auch das hier angegebene Quantum nicht als Norm, sondern lediglich zur deutlichsten Anschauung des Gegenstandes selbst dienet. Jede eintretende geringe Luftbewegung ist im Stande, das schon durch den Aufwurf des Häckerlings als erstickt erscheinende Feuer wieder anzufachen, wenn die Bedeckung zu schwach war. Dieser Fall trat nach der bloßen Oeffnung des Thores des bürgerlichen Zeughauses, und des dadurch entstandenen Luftzuges bei einem der gemachten Versuche ein. Eilftens: zwei Gebünde aufgeschobertes und angezündetes Stroh wurden mit 8 Metzen Häckerling überschüttet und durchrührt. Bei diesem Brennmaterial leistete das Durchrühren augenscheinlich viel bessere Dienste, als beim Schmalz- und Weingeistfeuer. Das Feuer war augenblicklich getilgt. Zwölftens: 2 Scheiterhaufen, ein jeder aus einer 1/8 Klafter Holz bestehend, wurden in angemessener Entfernung von einander aufgerichtet, und gleichzeitig angezündet. Beide loderten hoch, als in einem und demselben Tempo, jener aus einer Feuerspritze auf drei Seiten mit Wasser begossen, dieser aber von vier Seiten mit Häckerling beschüttet wurde. Beide Holzfeuer verlöschten in ganz gleicher Zeit. Es wurden bei der Wasserlöschung 1 1/2 Eimer Wasser, bei der Vertilgung des Feuers mit Häckerling aber nicht mehr als 15 Metzen Häckerlinge verbraucht.

Diese Versuche, welche in Gegenwart von ausgezeichneten und sachverständigen Personen angestellt wurden, dürften gewiß hingereicht haben, um jeden, der Augenzeuge gewesen ist, zu überzeugen, daß der Häckerling die eigenthümliche Kraft besitzt, das Feuer zu löschen, und daß er sich daher als sehr zweckmäßiges Löschmittel darstelle und gebrauchen lasse. Wenn gleich in Rücksicht auf allgemeine Anwendbarkeit das Wasser, als das uns von der Natur selbst angewiesene Löschmittel, vor diesem neuerfundenen und vor jedem noch zu erfindenden sicherlich den Vorzug der allgemeinsten Anwendbarkeit behauptet, so dürfte doch, unmaßgeblich angenommen, der Häckerling als eines der geeignetsten das Wasser ersetzenden Löschmittel, in allen jenen Fällen gebraucht werden, wo Wassermangel eingetreten ist; ferner bei einem Brande im Innern der Gebäude, in Stallungen, Remisen, Scheunen, Kellern, Kanzleyen, Bibliotheken und Archiven, dann bey Landgebäuden auf den Böden als Estrich, um die Lehmbedeckung zu ersetzen; ferner zur Verwahrung von Kleinodien bey schon ausgebrochener Feuersbrunst und in vielen Fällen, wo es sich darum handelt, das Eindringen der Flamme auf verbrennliche Gegenstände abzuhalten. Die Wirksamkeit des Mittels hängt wesentlich von dem kleinen Umstande eines mit Kraft geführten Wurfes des Häckerlings auf das Feuer ab, daher die Schaufel voll genommen und gleichsam auf den Brand gestürzt werden muß. Größere Schaufeln als unsere gewöhnlich sind, dürften Behufs dieser Lösch-Operation den doppelten Vortheil einer vergrößerten Kraft in der Schwingung, und einer dichteren Schichtenbedeckung des Feuers erzielen. Worin es übrigens gelegen, daß der aus einem der verbrennlichsten Stoffe entnommene Häckerling vom Feuer nicht verzehrt und nur krustenartig angebrannt wird, erklärt sich vielleicht schwerer, als es scheinen mag, wenn gleich leicht abzusehen ist, daß die aufgeworfene Häckerlingmasse, indem sie das Feuer bedeckt, dieses löscht, weil der Zutritt der Luft, ohne welche es nicht zum Ausbruche kommen kann, abgesperrt wird.

Indem auf Veranlassung der Nied. Oesterr. Landesregierung unsere um die Feuerlöschanstalten so vielfach verdiente magistratische Behörde das Resultat der angestellten Versuche in den Bereich ihrer Erfahrungen zieht, wird sich daraus sicherlich ein reeller Vortheil für die trefflichen Löschanstalten der Hauptstadt, so wie für die gemachte Entdeckung selbst ergeben, deren Gemeinnützigkeit sich nur durch ähnliche nacheifernde Probevornahmen bewähren kann, um, vermuthlich dadurch in mancher Beziehung bereichert und erweitert, recht viele practische Aufnahme und Anwendung zu finden.

Math. Koch.

Bemerkungen über die, am 29. März 1833 in Wien vorgenommenen Versuche, Feuer durch Siede zu löschen. In Gegenwart einer Commission von der k. k. nied. öster. Regierung und des Hofkriegrathes.

Herr Director Liehr von Oppatowitz in Mähren hat durch die Bekanntmachung, Feuer durch Siede (oder Häcksel) zu löschen, gewiß bey vielen, und, ich gestehe es auch bey mir, keinen Glauben erzeugen können; denn nicht gerne glaubt der Mensch etwas, was dem Gewöhnlichen so ganz widerspricht. Stroh unterhält, ja vermehrt das Feuer, und geschnitten soll es dasselbe tödten? Die Versuche, die ich aber hier sah, haben mich ganz zum Anhänger dieser Meinung gemacht, und ich ergreife bloß die Feder, um einige Bemerkungen, die sich mir aufdringen, hier auseinander zu setzen. Vor allen anderen will ich die Versuche selbst beschreiben. Sie hatten in dem Wiener bürgerlichen Zeughause Statt. Der leitende Commissär war der Herr Stadthauptmann und Regierungsrath Johann Frhr. v. Bartenstein.

1. Wurde eine brennende Kerze in ein Gefäß voll Siede gestellt, sie brannte ziemlich tief in dieselbe hinein, ohne die Siede zu entzünden, und erlosch endlich durch Zusammenfallen derselben.

2. Wurde auf einem Gefäße voll Siede ein tüchtiges Feuer von Papier und kleinem Holze gemacht, ohne die Siede zu entzünden.

3. Zwey Gebünde Stroh entzündet, und durch Aufschütten der Siede das Feuer getilgt.

4. Ein Haufe von 1/8 Klafter weichen Holzes, mit Stroh untermischt, wurde in Brand gesteckt, und mit ungefähr 15 Metzen Siede gelöscht. Zu gleicher Zeit wurde eine gleiche Quantität Holz, die angezündet war, mit 12/4 Eimer Wasser gelöscht. In beyden Haufen wurde die Flamme so ziemlich in gleicher Zeit erstickt, doch hatte die Seide den Vortheil, daß kein Rauch und Dampf entstand, und das Feuer ganz verlöscht war, während der mit Wasser gelöschte wieder sich entzündete, und nochmals begossen werden mußte.

(Schluß folgt.)

---

190. Ueber Baumpfähle.

Man hat deren so viele bei einer Landwirthschaft nöthig, theils für Obstbäume, theils zu Einfassungen (Zäunen) für Gärten, Weiden ꝛc. Schreiber dieses könnte eine große Rechnung darüber stellen, wie viel diese Pfähle ihm schon gekostet haben, weil sie immer so schnell verfaulten, sohin neu hergestellt werden mußten. In den Forstbüchern kömmt vor, daß man sie unten gut spitzen, und dann brennen soll. Ich habe es auch versucht, aber der Unterschied war nicht groß. Endlich hat man mir folgendes Mittel gerathen: die gehörig getrockneten Baumpfähle an den untern Spitzen einige Tage in Kalkwasser zu stellen, sie sonach zu trocknen, und mit verdünnter Vitriolsäure zu bestreichen. Jetzt müssen sie noch ein paar Tage zum vollen Trocknen der Sonne ausgesetzt, und dann in die Erde gebracht werden. Ich habe dieses seit mehreren Jahren bereits so gemacht, und finde dieses Mittel als das einzig sichere und nützliche. — — —

Man wünscht weitere Versuche und Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

191. Landeskultur der alten Aegypter.

Aegypten ist das älteste Königreich der Welt, denn es hatte schon zu Abrahams Zeiten eigene Könige. Die alten Bewohner waren kluge, in allen Künsten und Wissenschaften erfahrene Leute. Gerade zu jener Zeit, da es Alexander der Große eroberte, war es der Mittelpunkt der Künste, Wissenschaften und Reichthümer gewesen. Die ungeheuern, fast unwohnbaren Wüsteneien in Lybien und Oberägypten waren durch den Fleiß und die Klugheit ihrer alten Einwohner, so zu sagen, in Lustgärten und Lustwälder verwandelt. Noch liegen die Ueberbleibsel vieler alten Wasserleitungen von unglaublicher Kunst und Größe jedem Reisenden vor Augen. Sie haben die Ströme im hohen Lande und die Bäche und Quellen an den höchsten Gebirgen aufgefangen, solche oft 30, 40 und mehr Meilen lang über Berge und Thäler mittelst ungeheurer übereinander gesetzter Bogenstellungen oder Kanäle, die an den Einhängen der Berge durchgeführt worden, in das unfruchtbare, sandige Land geleitet und daselbst vertheilt. Höhen, wohin das Wasser nicht zu bringen war, sind mit Holze besetzt, und dadurch diese Einöden zu dem fruchtbarsten Lande gemacht worden. Nachdem aber durch die Einfälle der barbarischen Völker das Meiste dieser unglaublichen Werke verwüstet, und das Uebrige durch Faulheit der nachkommenden Einwohner verab-

säumt worden ist, so sind diese kultivirten Länder in wenigen Jahren wieder zu elenden Wüsten herabgesunken und über tausend Jahre in solchem Zustande gelegen. Nur nahe bei den durchfliessenden Strömen, und, wo noch leicht zu erhaltende Wasserleitungen stehen geblieben, können sich dort und da einige Einwohner und wilde Thiere aufhalten. So wie die alten Einwohner an Allem einen Ueberfluß hatten, befinden sich die heutigen größtentheils in den dürftigsten Umständen, und müssen aus Mangel an Holz Kameel- und Kuhmist zu ihrer nöthigen Feuerung sammeln. Es bewahrheitet sich allerdings, daß der schlechte Zustand eines Landes nicht der Natur, sondern der Trägheit und dem Unverstande seiner Einwohner lediglich zuzuschreiben sey; denn es ist kein Sand so dürr, der nicht durch Fleiß und Mühe mit der Zeit zu guter Erde gemacht werden könnte.

J. Tuwora,
k. k. Beamter.

Münchner Getreid-Schranne am 24. May 1834.

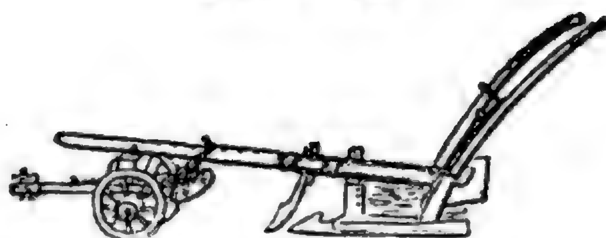
	Schrannen-Stand. Voriger Rest. Schäffel	Neue Zufuhr. Schäffel	Ganzer Stand. Schäffel	Verkauft. Schäffel	Rest. Schäffel	Getreid-Preise. Höchster. fl.	kr.	Mittlerer. fl.	kr.	Geringster. fl.	kr.	Gestiegen. fl.	kr.	Gefallen. fl.	kr.
Weitzen . .	200	1538	1738	1645	93	11	30	10	52	10	6	—	32	—	—
Roggen . .	31	643	674	614	60	7	9	6	58	6	33	—	6	—	—
Gerste . . .	112	453	565	452	113	6	19	5	50	5	21	—	—	—	14
Haber . . .	10	460	470	470	—	4	51	4	30	4	21	—	3	—	—

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 4. bis 10. May 1834.

Ort.	Tag.	Weizen. fl.	kr.	Kern. fl.	kr.	Roggen. fl.	kr.	Gerste fl.	kr.	Haber fl.	kr.
Aichach	10	10	10	—	—	6	23	5	20	4	—
Amberg . . .	10	8	38	—	—	5	40	—	—	3	57
Ansbach . . .	7	8	26	8	57	6	12	6	—	4	17
	10	8	35	8	31	5	59	5	54	3	55
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	9	9	44	9	54	6	57	6	5	4	—
Baireuth . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dinkelsbühl . .	7	8	35	8	55	6	18	5	42	3	56
Erding . . .	7	9	—	—	—	5	48	5	—	3	54
Ingolstadt . . .	10	8	46	—	—	5	59	4	29	3	53
Kempten . . .	7	—	—	12	55	9	2	7	28	5	16
Landsberg . . .	10	—	—	10	51	7	6	6	26	4	25
Landshut . . .	9	8	52	—	—	5	22	4	37	3	52
Lauingen . . .	10	9	—	9	17	7	5	5	17	3	51
Memmingen . .	6	—	—	11	12	8	1	6	25	4	29
München . . .	10	10	27	—	—	6	38	5	49	4	23
Murnau . . .	10	—	—	13	—	7	48	5	40	5	—
Neuötting . . .	7	9	4	—	—	5	58	4	5	3	16
Nördlingen . .	10	—	—	9	20	6	33	5	22	3	38
Nürnberg . . .	10	9	9	—	—	6	10	6	19	4	34
Passau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Regensburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rosenheim . .	7	9	16	—	—	6	42	4	44	3	36
Speyer . . .	6	10	45	—	—	8	2	5	56	5	11
Straubing . . .	10	8	15	—	—	5	30	4	22	3	38
Traunstein . .	10	10	—	—	—	6	50	4	50	3	36
Vilshofen . . .	7	8	33	—	—	5	36	5	55	3	21
Weilheim . . .	7	11	30	11	30	6	45	5	45	4	45
Weißenburg . .	10	8	10	—	—	6	5	4	52	3	50
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 36. den 3. Juni 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Angelegenheiten des Vereins.

192. Die heurige Seidenzucht in München betr.

Die Deputation des landw. Vereins für den Seidenbau im Königreiche Bayern ladet alle diejenigen, welche Interesse an der Seidenraupenzucht haben, ein, von dieser im Lokale des landw. Vereins in der Türkenstrasse Nr. 2 Einsicht zu nehmen, wo ihnen auch unentgeldlicher Unterricht in der Behandlung, Wartung und Pflege dieser so nützlichen Würmchen mit Vergnügen ertheilt wird.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

193. Der Kulturkongreß zu Neustadt an der Aisch; ein Vorbild für andere Bezirks-Comités und k. Landgerichte.

Das
Bezirks-Comité des landwirthschaftlichen
Vereins
für den
Rezat-Kreis.

Zur Beförderung der Cultur haben die landwirthschaftlichen Vereine und Congreße, welche sich in allen Theilen des Königreichs mit mehrerer oder minderer Ausdehnung gebildet haben, immer sehr vieles beygetragen. Auch in dem Rezatkreise haben der landwirthschaftliche Verein und dessen Bezirks-Comité, der Cultur- und Industrie-Verein zu Nürnberg — der Cultur-Verein zu Neustadt wohlthätig zur Verbesserung des Ackerbaues und der Viehzucht zu wirken getrachtet.

Man muß daher wünschen, daß in allen Bezirken des Kreises sich Culturs-Congresse der verständigsten Landwirthe bilden mögen, welche sich ihre Erfahrungen gegenseitig mittheilen und dasjenige berathen, was zum allseitigen Nutzen gereichen kann.

Solche Vereinigungen werden auch leicht zu bewirken seyn, und fortdauernd erhalten werden können, wenn damit keine beschwerlichen Bedingungen verbunden, — keine Geldbeiträge gefordert — die Versammlungen nicht zu häufig, sondern allenfalls nur vierteljährig an bestimmten Tagen veranlaßt werden, — und wenn einer der Herren Beamten seinen übrigen Dienstesgeschäften so viele Zeit abgewinnen kann, um die Sache mit Liebe zu leiten.

Als ein Beispiel werden hier die einfachen Statuten beigelegt, welche sich der Culturverein zu Neustadt zum Ziele gemacht hat, — und welche mit den erforderlichen Abänderungen wohl überall zum Grunde gelegt werden könnten.

Man stellt daher das ergebenste Ansuchen, sich gefällig anher äußern zu wollen, ob sich nicht auf die von dem verehrlichen Amtsvorstande ausgehende Anregung einiger Erfolg versprechen lasse, oder welche Hindernisse allenfalls entgegen stehen könnten.

Das unterzeichnete Bezirks-Comité wird sich niemals erlauben, einen andern Einfluß auf solche Congresse oder Vereine zu üben, als welcher aus dem Wunsche von seinen Leistungen unterrichtet zu werden, und aus seinem Bestreben, ihnen hinwieder alle vorkommenden nützlichen Ergebnisse mitzutheilen, hervorgeht.

v. Stichaner. Franz Frhr. v. Crailsheim.

An die Herren Vorstände der k. Land- und Herrschaftsgerichte des Rezatkreises, die Cultur-Congresse betr.

Statuten des landwirthschaftlichen Vereins, respective Cultur-Congresses im Landgerichte Neustadt a/A.

Der Cultur-Verein im Landgerichte Neustadt a/A. besteht schon seit drei Jahren, und hat sich nun veranlaßt gefunden, nachfolgende Statuten zu entwerfen, die in einer gestern gehaltenen Versammlung genehmigt und daher als Normen für den Verein anerkannt worden sind:

§. 1.

Gleich bei seiner Entstehung war der Zweck des Culturvereins kein anderer, als Beförderung der Landwirthschaft, theils durch Belehrung des Landmanns, theils durch Erfahrung.

Der Verein hat in den wenigen Jahren seines Wirkens schon vielfache erfreuliche Resultate wahrgenommen, so daß das Fortbestehen desselben für die Gegend von heilsamen Folgen seyn wird.

§. 2.

Der Culturverein besteht aus Mitgliedern, ohne Rücksicht auf Stand, die im Landgerichte Neustadt a/A. ihren Wohnsitz haben. Sie theilen sich in ordentliche und ausserordentliche.

Erstere sind diejenigen, welche sich verpflichten, den festgesetzten Versammlungen beyzuwohnen, den jährlichen Beitrag zu entrichten, und sich bestreben, den Zweck des Vereins nach allen Kräften zu befördern. Letztere hingegen jene, welche diese Verpflichtungen nicht übernommen haben und nur vermöge ihres Amtes und Stellung die Bemühungen des Culturvereins unterstützen.

§. 3.

Der Verein erhält einen Vorstand, einen Sekretär und Kassier, welche auf die Dauer von drei Jahren gewählt sind.

Der Vorstand des Vereines leitet das Ganze, versammelt an den festgesetzten Terminen die Vereinsmitglieder, und stellt die Vorschläge und Resultate der Erfahrungen der Vereinsmitglieder von Zeit zu Zeit zusammen. Der Sekretär führt das Protokoll und die Registratur, und der Kassier besorgt die bestimmten Einnahmen und Ausgaben, worüber er Rechnung zu legen hat.

§. 4.

Die Eingaben, Vorschläge und Berichte sollen dem Vorstande schriftlich eingereicht werden.

§. 5.

Es sollen in der Regel drei Haupt-Versammlungen im Jahre Statt finden;

a) eine große Vereinszusammenkunft nach der Aernte, um die Erfahrungen, Beobachtungen und Resultate in der Landwirthschaft des verflossenen Jahres mitzutheilen und die Mitglieder auf die neuesten vortheilhaftesten Productionen aufmerksam zu machen,

b) eine Versammlung längere Zeit vor dem Beginne der landwirthschaftlichen Arbeiten, um die nöthige Sämereien zu bestellen.

Die Ortsvorstände sind von dieser Versammlung in Kenntniß zu setzen, um durch Umfragen Erkundigung einzuholen, welche Samengattung und welche Quantität bestellt werden möchte. Diejenigen, welche solchen Samen bestellen, haben sich durch Unterschrift zur Abnahme verbindlich zu machen;

c) eine weitere Versammlung unmittelbar vor der Aussaat, bei welcher sodann die Gesäme vertheilt und das Nähere berathen werden soll.

§. 6.

Um die Commissionäre von Sämereien oder Gewächsen durchaus keiner Gefahr auszusetzen, haftet der ganze Verein solidarisch für den jedesmaligen Bestellungsbetrag.

§. 7.

Zur Erhebung und Erhaltung des Vereinscredits ist es nöthig, daß die Commissionäre sich vorher mit Proben versehen, um sich von der Aechtheit und Güte der Sämereien zu überzeugen, worüber dieselben dem Vereinsvorstande ausführliche Mittheilung zu machen haben.

Ebenso werden die Commissionäre dafür sorgen, daß mustergleiche Sämereien rechtzeitig geliefert werden.

§. 8.

Jedes ordentliche Mitglied soll, wenn es seine ökonomischen Verhältnisse gestatten, mit den verschiedenen in Vorschlag gebrachten neuen Samengattungen Versuche anstellen, und deren Resultate dem Verein entweder in den Versammlungen oder durch schriftliche Aufsätze dem Vorstande mittheilen.

§. 9.

Ohne gegründete Ursache oder ohne Entschuldigung kann kein ordentliches Mitglied von den Vereinsversammlungen bei Strafe von 30 kr. wegbleiben.

§. 10.

Jedes Vereinsmitglied verbindet sich, jährlich 30 kr. Beitrag pränumerando an den Kassier zu bezahlen.

§. 11.

Von diesen Beiträgen und etwaigen Strafen sollen Schriften über das landwirthschaftliche Fach angeschafft werden, die unter den Vereinsmitgliedern ordnungsmäßig cirkuliren, alles unter der Leitung des Vereins-Sekretärs.

§. 12.

Jedes Vereinsmitglied führt ein Journal für ökonomische Gegenstände, worin die Resultate seiner eigenen Bewirthschaftung und Erfahrungen eingetragen werden, und zwar nach einem jedem Mitgliede zuzustellenden Formular.

Von der richtigen Führung dieser Journale, welche vier Wochen vor der Vereinszusammenkunft dem Vorstande zur Zusammenstellung übergeben werden müssen, hängt die richtige Beurtheilung der landwirthschaftlichen Versuche und Erfahrungen ab.

Es ist daher nothwendig, daß diese Journale mit aller Pünktlichkeit und Umsicht geführt werden.

§. 13.

Es werden sich diejenigen Vereinsmitglieder, die am meisten Bekanntschaft haben, angelegen seyn lassen, den Absatz des einen oder andern Products zu befördern, und dadurch den Landmann kräftig unterstützen.

§. 14.

Der Austritt aus dem Vereine unter drei Jahren kann nicht Statt finden, und bei einem etwaigen Austritt nach dieser Zeit renuncirt der Austretende stillschweigend auf das erworbene Vereinseigenthum.

§. 15.

Es ist ein eigenes Lokale für Aufbewahrung der landwirthschaftlichen Bücher, Journale und Scripturen ꝛc. des Vereins auszumitteln, welches unter Aufsicht des Secretärs gestellt ist.

§. 16.

Diesen Statuten werden die Namen sämmtlicher ordentlicher Mitglieder vorgedruckt, und einem jeden derselben ein Exemplar zugefertigt.

Journal
des Industrie und Cultur-Vereines
des
Landgerichts Neustadt an der Aisch
(unter der Direktion des Hrn. Landrichters v. Heffels)

Jahrgang 18 . .

geführt von dem Vereinsmitgliede

. . . .

Ausgaben							Einnahmen			
Jahr.	Monat.	Tag.	Namen und Wohnort des Producenten.	Gewichts- u. Maasangabe d. Gesäms d. Aussaat.	Preis des Gesäms u. Unkosten d. Bearb.	Auf wie viel Land, u. welche Bonitäts-Classe.	Benennung d. Prod. Ertr. d. Gemäßes, Gew. o. Zahl d. Stücke.	Normal-Preis u. Bestimmungen d. einzelnen Ertr., Gemäßes oder Stück-Zahl.	Werths-Ang. des ganzen Ertr.	Besondere Bemerkungen.
					fl. | kr.					

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

194. Zusammenstellung verschiedener Versuche zur Prüfung der in Mähren gemachten Entdeckung, um das Feuer durch Häcksel zu löschen.

(Schluß.)

5. Mehrere Stücke Holz wurden in Pyramidenform aufgestellt, und eine Unterlage von Siede. Als sie im stärksten Brande waren, wurden sie in die Siede gestürzt, umgedreht und erloschen augenblicklich.

6. Fünf Pfund Schmalz wurden entzündet, und mit einem Metzen Siede gelöscht; bei diesem Versuche brach die Flamme einige Male hervor, ohne aber die Siede zu verbrennen, und es mußte von neuem Siede aufgeschüttet werden.

7. Mehrere Pechkränze „Strohgewinde in zerlassenes Pech getaucht" wurden entzündet, und schnell, wie die Siede darauf kam, selbe verlöscht.

8. Aquavit in Brand gesteckt und gelöscht durch Ausschütten der Siede. Als man das Gefäß, in dem das Schmalz war, so wie das mit Aquavit umstürzte, um die Siede wieder zu bekommen, entzündete sich Schmalz und Aquavit wieder auf der Erde; die Flamme wurde aber augenblicklich durch Ausschütten der Siede unterdrückt.

9. Mehrere Garben Stroh entzündet und durch Siede gelöscht; hier ereignete es sich aber, daß durch den Luftzug, der durch die Oeffnung der Thüre entstand, die Flamme wieder zum Vorschein kam. Bei Garben scheint es mir eine Hauptsache, selbe auseinander zu reissen, damit die Siede überall hinkommen kann.

10. Ein Stoß Papier wurde entzündet und durch Siede gelöscht; alles Papier, welches nicht von den Flammen verzehrt war, konnte recht gut gelesen werden, während das mit Wasser gelöschte unbrauchbar war.

11. Wurde Pulver auf einen Kotzen gestreut, darauf eine Lage von Siede 4 Zoll, und nun ein tüchtiges Feuer darüber gemacht; das Pulver entzündete sich nicht, sondern wurde unversehrt gefunden, als man die Siede wegnahm.

12. Eine, in Glühhitze gebrachte Eisenstange in Siede gesteckt, entzündete sie nicht, vielmehr kühlte sich die Eisenstange ab, wobei aber die Siede ganz naß wurde.

Was mich am meisten in Erstaunen setzte, war die so schnelle Tödtung aller Wärme in den gelöschten Gegenständen; denn fünf Minuten nach vollzogener Löschung griff ich die Scheiter Holz mit bloßen Händen an, und trug sie herum, ohne die geringste Wärme zu empfinden. *)

Doch auch das Gute kann durch schlechten oder falschen Gebrauch nachtheilig, und dadurch der Sache selbst schädlich werden, und dieß ist eigentlich die Ursache dieses kleinen Aufsatzes. Meiner Meinung nach wird die Siede nie bei Dachfeuern, und überhaupt bei einem großen Brande benützt werden können; denn erstens kann man die Siede nicht auf das Dach hinauf bringen, zweitens hat man keine solche Menge als nöthig ist, und drittens ist der Wind, der bei jedem Feuer entsteht, der Anwendung hinderlich, und es wäre daher sehr gefehlt, wenn man nicht bei jedem Feuer schnell zum Wasser seine Zuflucht nähme, welches bis jetzt auch das einzige Mittel ist. Wo aber die Siede gewiß von großem Nutzen seyn wird, scheinen mir folgende Fälle zu seyn:

1. Bei inneren Feuern, wo man leicht zukommen kann, als in Ställen, Küchen u. s. w.

2. Um sich einen Weg über noch glühende Balken zu andern Gegenständen zu machen, um wirksamer und näher zum Feuer zu kommen.

3. An Barrieren, und zwar an solchen Orten, wo man dem Feuer zweckmäßig entgegenwirken kann, die man aber jetzt oft in den wichtigsten Augenblicken verlassen muß, um nicht selbst zu verbrennen.

4. Um, wenn Dachstühle zusammengeworfen sind, das Feuer zu tödten, da man jetzt mit Wasser oft sehr viel Schaden anrichtet, indem dasselbe durch die Decke dringt, und nicht selten den Umbau des ganzen Hauses nothwendig macht.

5. Um wichtige Gegenstände zu erhalten; denn durch das Wasser werden selbe oft ganz unbrauchbar.

Wo endlich, wenigstens nach meiner Meinung, die Siede einen großen Nutzen stiften kann, ist die Anwendung derselben zum Estrich, um das Durchbrennen zu verhindern. Bei der schlechten und leichten Bauart unserer Bauernhäuser, die im Gebirge theils noch von Holz sind, läßt sich ein Thonstrich, der etwas nützen soll, wegen seiner Schwere nicht anwenden; da wäre einer von Siede angezeigt. Durch einen Doppelboden von Brettern ist die Anwendbarkeit leicht durchzuführen.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

*) Auch die preußische Regierung hat Versuche angestellt, und sie in der Staatszeitung als bewährt dargestellt.
A. d. R.

195. Leichteres Keimen der Samen in harten Schalen.

Die Afrikaner, (heißt es in der allg. landw. Zeitung) welche die in harter Schale befindlichen Samen ihrer Datteln und Palmen nicht leicht durch die starken tropischen Regengüsse gereizt, ihre steinigen Schalen durchbrechen sehen, bedienen sich eines Gemenges von zerstossenen Schnecken, in deren Schleim sie solchen Samen legen, und leicht mit Erde überschütten, jedoch niemals unterlassen, diesen in einem Schneckenschleim gebadeten Samen in der trockenen Jahreszeit jeden Abend zu begiessen.

Wir sind gewohnt, unseren hartschaligen Samen, als Pfirsich-, Pflaumen-, Aprikosen-, Kirschen-, Hagebuttenkerne u. s. w., durch Einweichen in Mistjauche oder lauwarmem Wasser zu Hilfe zu kommen. Indessen kann man solche Einweichungen zu weit treiben, und auf jeden Fall vermuthe ich, daß der erste Wurzelschlag in eine so schleimige Substanz, als die Afrikaner bei ihren Palmen anwenden, bei uns die Einweichung in Wasser oder Urin ersetzen, und das Keimen und die erste Nahrung der Wurzel unterstützen würde. Manchmal erfahren und lernen auch wir manches Nützliche aus Afrika. Die schwierige Keimung durch die steinigen Schalen ist die wahre Ursache, warum in den Tropen Ländern die Palmen so sparsam überall sich finden, und daneben die Trägheit der Einwohner heisser Klimate, obgleich sie allerdings durch Noth getrieben, da flach wurzelnde Gewächse langer Vegetation dort nur bei der tiefsten Erdrührung gedeihen können. In dieser tiefsten Erdrührung mit dem Spaten und dem Rajolpflug sind sie jedoch unsere Meister, und diese Meisterschaft der tiefen Erdrührung fängt schon in Spanien und Italien an. Beide heisse Länder begehen jedoch den Fehler in ihrer Landwirthschaft, zu wenig den Viehdünger zu benutzen, weil sie zu wenig landwirthschaftliches Vieh halten, das sie in ihrem Klima nicht so leicht als wir, und zuletzt noch der Lombarde, verpflegen können.

Es wird aber die Zeit kommen, wo sie sich gewöhnen werden, mehr Vieh zu halten, und unsre Gräser und Gewächse flacher Wurzelung im Anfange der Regenzeit zu säen, auch nach deren Vollendung das Heu zu mähen und einzuscheuern. Vielleicht gewöhnen sich auch dort durch Kunst in einem Abschwemmungsboden manche Gräser an eine tiefere Wurzelung und Ausdauer in der Hitze. In allen Klimaten hat die Menschheit in der Akklimatisirung nützlicher Pflanzen, sey es auch nur in Surrogaten, und in der Förderung einer höhern Vegetation und Veredlung, landwirthschaftlich gar Vieles zu lernen.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

196. Der perennirende Spinat (Rumex patientia.)

Darüber heißt es in dem Monatsblatt der k. preuß. märk. ökon. Gesellschaft zu Potsdam „insbesondere müßte man den perennirenden Spinat sehr empfehlen, da derselbe eben, weil er perennire, die Mühe der jährlichen Erziehung erspare, und besonders dadurch nützlich werde, daß er das erste eßbare Gemüse im Frühjahre und sowohl für Menschen als Vieh schmackhaft und gedeihlich sey. Auf einigermassen gutem Boden könne er fortwährend geschnitten werden, gehe aber, wenn dieß nicht geschähe, schon im Mai in Saat über, und liefere viel Samen."

Man wünscht nun Versuche und weitere Bemerkungen.

---

197. Ueber das Kulturgesetz.

Heil und Segen dem König! Segen über die friedlichen Arbeiten unserer Landstände!

Der Landmann weiß seine Freude nicht auszudrücken über die selige Hoffnung: durch den gegenwärtigen Landtag endlich ein Kulturgesetz zu erhalten.

Die Gegenstände der Kultur sind zwar so reichhaltig, so weit verbreitet, als das ganze Königreich — überall Material der ständischen Berathung: z. B. so viele Kulturen, deren höhere und kostbare Leitung dem Staat allein — Kulturen, die dem rationellen Oekonomen persönlich anheimfallen. Indem aber voraus:

I. die Kultur der ungeheuern Möser und Sümpfe, die den 4ten Theil unseres Königreiches verpesten und verschliessen, — —

II. die dermalige Kultur unserer 4,296,400 Tagwerk einnehmenden Waldplätze (wovon jeden in den Städten erfrierenden Armen 1 1/33 Tagwerke treffen) u. dgl. m. wahrscheinlich dießmal wieder nicht zur Sprache kommen werden, so wird es erlaubt seyn, wenigstens hier, — auf diesem Turnierplatze landwirthschaftliche Meinungen — in diesem 24jährigen Asyl der Wahrheit, ein Paar Worte niederzulegen!

ad I. Ja hier, in diesen Blättern, voll frommer Wünsche, war es auch, wo die helle Leuchte der Aufklärung über den Ozean vaterländischer Wildniß so oft schon vergeblich ausbrannte, Zweck- und Unzweckmäßigkeit der Kulturen nachweisen, die Schmach des triumphirenden Bettler-, Räuber- und Mörder-Handwerks zu verhüten lehren und rathen wollte, aber keine Theilnahme! also nur wünschen und bitten bleibt dem Patrioten übrig: „wenigstens die verehrlichen Stände möchten die den Wildnissen der Isar- Ammer- Donau- und Chiemsee- rc. Möser zu entlocken-

den Quellen des Segens nicht ferner verschmähen!! — Was

ad II. unsern ungeheuren Waldstand betrifft, so scheint auch hier das alte Verhängniß noch das Regiment zu führen:

„Bettler, Fichtenholz und Schweine „sind in Bayern unvertilgbar“ spricht ein altes Orakel.

Wenigstens sind auf Tagreisen um München alle Buch- und Eichenwälder vernichtet: blos Fichtenholz, durch zufälligen Anflug, noch bemerkbar.

Der k. böhmische Forstbeamte, Hr. Liebich kennt den Zustand unseres Forstwesens genau, und giebt auch hievon deutliche Winke, sowohl in seinem Forstjournal, als selbst in unserm Vereinsblatte Nr. 24. „Für die besorgten hohen Regierungen, sagt er, kann es keine wichtigere Aufgabe geben, als: die Einführung einer dem Ackerbau und der Viehzucht entsprechenden Waldwirthschaft.“

„Der rationelle Waldbau ist die Mutter des Ackerbaues! er producirt mehr „Holz, und hilft der Viehzucht wesentlich auf.“

„Wenn einst Ceres, Sylvan und Pomona „in enger Verbindung die bayerischen Gauen „bewohnen, die ungeheuren Waldsteppen in fruchtreiche Gefilde verwandeln — erst dann wird „Fruchtbarkeit ins Auge treten ꝛc.

Dermal sind aber diese 3 wohlthätigen Genien nur in Frauendorf und in Siegsdorf vereint, als auch hier noch nicht ansäßige Fremdlinge, zu begrüßen. Weder der Nationalgeist hat sie aufgenommen, noch weniger die Regierung.

Es giebt bekanntlich noch mehrere unbedeutend scheinende Zweige der Landwirthschaft, die aber für sich allein schon ganze Nationen aus dem Verfall erhoben, z. B. die kleine Biene mit ihrer himmlischen Gabe, das verachtete Seidenwürmchen, das anspruchslose Bild der Sanftmuth, das liebe Schaf — — alle diese Lieblinge der Mutter Natur — werden wahrscheinlich wieder auf dem Landtage so wenig zur Audienz kommen, als die griechische Deputation bey weiland dem Congreß zu Verona, nämlich: was zur Auferstehung bestimmt ist, muß ehevor sterben!

Für alles dieses bleibt dem Patrioten wieder nichts übrig, als: die schulichste Bitte an die k. Regierung und an die Stände:

„Den Bau aller dieser bisher nicht genug beachteten Goldminen endlich zu beleben und zu „verbreiten!

Von den Lasten der Noth und Entbehrung hier nichts mehr; — nur ein Wort von jener noch, welche das ganze Vaterland tödtlich auf das Herz drückt! — einer Last, von welcher in alter und neuer Zeit nur aufgeklärte Nationen sich loszumachen wußten, welche alle schwachen Finanz-Männer in Verlegenheit bringt, da sie auf einem frommen Teufelsspuk beruht, den ein großer Mann einer unmündigen Kindwelt einst aufzubinden verstand, um mit seinen Allirten die Reiche des Dieß- und Jenseits zu theilen.

In diesen der Wahrheit getreuen Blättern ist ihre Geschichte gegeben: es ist die Last, die keinen Schweiß, kein Gesetz irgend einer Kultur respectirt — keinen Segen irgend einer Nation der ganzen Welt auf dem Culminationspunkt leidet! Es ist die Welt-verschriene Zehentlast!!

Bei der schmerzlichen Erinnerung dieses Namens soll es indessen einsweilen und bei der großen Thräne des Vaterlandes, bis weiters, beruhen; da so viele inhumane und unpatriotische Interessen, bewaffnet — diese Schmerzensquelle dermal bewachen!

Unam magnam guttam flevit!

singt Virgil von jenem Pferde, welches einst den Tod seines Herrn beweinte.

Ein Vereinsmitglied.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

198. Kultur des Kopf-Kohls.

Ueber die Kulturmethoden des Kopfkohls (heißt es in den ökon. Neuigkeiten) auf dem Felde — also im Großen — ist so Manches und auch in seiner Art Gründliches im Drucke erschienen, und doch entsinne ich mich nicht, die Art seiner Bestellung irgendwo beschrieben gefunden zu haben, wie sie in der Nähe der Hauptstadt Prag, in dem fruchtbaren Wrschowetzer Thale bis nach Maleschitz und Sterbohol Statt findet. In diesem Thale findet sich durchgehends ein tiefer, humusreicher Lehmboden von brauner und schwarzer Farbe. Man beobachtet keine feste Ordnung in der Fruchtfolge beim Anbau des Kopfkohles, sondern läßt ihn nach jeder beliebigen Vorfrucht folgen; denn er gedeiht jedesmal sicher, wenn für denselben nur allezeit frisch gedüngt, und zwar solcher kurzer Dünger verwendet wird, wie ihn der Gassenkehricht, oder die Mastställe, Schlachtbänke oder die großen Gänsestallungen (in denen bei und in Prag des Jahres hindurch Tausende von Gänsen gemästet werden) liefern. Dieser kurze Dünger ist Hauptbedingung seines guten Gedeihens; er bewirkt festgeschlossene Köpfe mit zarten

Blättern, wohingegen langer, strohiger Mist nach allgemeiner Erfahrung wohl der Vegetation günstiger ist, größere, voluminösere Blätter bewirkt, diese aber lose, offene Köpfe bilden, die Blätter selbst von gröberer Textur sind und besonders große, grobe Rippen haben. Wenn solcher Kohl schon an sich ein unansehnlicheres und weniger wohlschmeckendes Kraut giebt, als der mit festgeschlossenen Köpfen und feinen Blättern) so erschwert er das Krautmachen selbst auch noch dadurch ausserordentlich, daß man gezwungen ist, alle diese groben, starken Rippen aus den Blättern herauszuschneiden, weil man ohne diese Vorsicht ein sehr unansehnliches, grobes Kraut erhalten würde.

Gewöhnlich kömmt der Kopfkohl in die vierte Tracht. Manche stürzen die Stoppel gleich nach abgebrachtem Getreide, und führen den Dünger nach bestelltem Winteranbau, nachdem das Krautfeld abgeegget ist, in kleinen Haufen, aber in möglichst größter Menge auf, womit den ganzen Winter fortgefahren wird. Nach vollendeter Sommersaat, längstens aber Ende April, wird der Dünger gebreitet und zur mittlern Tiefe untergebracht. Nach 10 — 12 Tagen wird das Feld wieder, aber so tief als möglich, geackert. Es versteht sich, daß nach jedem Ackern das Feld abgeegget wird. Im letzten Drittel des Monats Mai, und auch selbst im halben Juni, wird das Pflanzen des Kopfkohles vorgenommen. Eine frühere Pflanzung, z. B. schon Mitte Mai und noch früher, würde die Folge haben, daß das Kraut auch wieder zu früh, schon im Anfange Septembers, zeitigen würde, zu einer Zeit, wo der Absatz noch unbedeutend ist; auch lehret die Erfahrung, daß solches früh gepflanztes dem später gepflanzten an Ergiebigkeit und Haltbarkeit sehr nachsteht.

Andere lassen das zum Kraut bestimmte Feld ungeackert liegen, und führen den Herbst und Winter hindurch den Stadtdünger in großen Haufen darauf. Ist der Stadtdünger nicht in hinreichender Menge da, so wird derselbe dann auch noch durch Mengung von recht kurz gefaultem Stallmiste bis zur gehörigen Quantität vermehrt. Im Frühjahre, nach vollendetem Sommeranbau, wird nun dieser Dünger verfahren, verbreitet und untergeackert. Die übrige Feldbestellung ist so, wie schon oben gesagt wurde.

Da jeder Grundbesitzer sich die nöthigen Pflanzen selbst zieht, auch bey allen Kleinhäuslern stets Krautsetzlinge in hinreichender Menge um billige Preise zu haben sind, so richtet sich die Pflanzungszeit theils nach der Witterung, theils nach der Größe der Pflanzen. Am tauglichsten sind diese dazu, wenn sie die halbe Dicke eines Schreibfederkiels haben.

Fällt nun in der günstigen Pflanzperiode ein Regen, so wird zeitlich früh oder spät Abends so viel Feld in breite Beete gepflügt, als man sich den Tag über zu bepflanzen getraut. Sollten sich bey diesem Ackern Klöße oder Schrollen machen, so wird darauf nicht weiter geachtet, jedoch dafür gesorgt, daß dieselben durch Schlägel u. s. w. zerkleinert und zerschlagen werden.

Gleich nach dem Ackern wird geegget, und unmittelbar darauf stellen sich einige männliche Arbeiter neben einander auf das Beet, und hauen ihre spitzigen, circa 6 Zoll breiten und 8 Zoll langen Kratzen (schaufelförmige Hauen) bis an den Stiel in die Erde, ziehen die Kratze langsam und etwas rüttelnd so heraus, daß die Erde krümlich wird und eine kleine Vertiefung an der obern Seite entsteht. So gehen diese Arbeiter rückwärts quer über die Furchen und hauen in der passenden Entfernung von 8 Zoll die gehörige Anzahl Setzlöcher auf dem ganzen zubereiteten Acker.

Mittlerweile werden die Pflanzen auf das Feld gebracht, hier die Wurzeln derselben in einen Brei von frischem Kühkoth und rother Lehmerde eingetaucht, und durch eine Person zu jeder vorbereiteten Setzgrube eine einzelne Pflanze hingelegt.

Nun stellen sich die Setzweiber so neben einander, daß auf jedes derselben zwey Reihen Pflanzgruben kommen. Sie ergreifen mit der rechten Hand die Pflanze unter der Krone, fahren mit dem zweiten und dritten Finger der linken Hand in die bereitete Setzgrube bis an den Handballen, ziehen die so gefaßte gelockerte Erde durch einen Druck zurück, stecken die Pflanze in die hiedurch entstandene Vertiefung fast bis an die Herzblätter, drücken die Erde an die Wurzel mit dem Daumen an, ziehen die umliegende trockene Erde über die feuchte Grubenerde und fahren so mit ihrer Arbeit fort, welche bey eingeübten Setzerinnen sehr schnell von Statten geht.

(Schluß folgt.)

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

199. Landwirthschaftliche Literatur.

Resolvirung über die Vermahlung aller Fruchtgattungen, nach Schäffel und Malter, nebst Reduktionen, wie viel von 1/2, 1, 2, 3, 4, 5 bayerischen Metzen an Mehl zu liefern; Mitz oder Molzer-Berechnung von 1/2 Schäffel und Malter bis 20 Schäffel und Malter; Berechnung des Brodsatzes von Weitzen und Roggen, Reduktion des Preises jeder Fruchtgattung von einem Malter auf eine halbe, viertels Metze und ein Mäßle,

so wie des Würzburger Fruchtmaaßes in das Bayerische und des Bayerschen in das Würzburger, zum allgemeinen Gebrauch für Landleute, Bäcker, Melber ꝛc. in den Königreichen Bayern und Würtemberg.

Verfertigt und berechnet durch den großherzoglich Badischen Theilungs-Commissär, Andreas Hetzel aus Külsheim bei Tauber-Bischofsheim, ist erschienen zu Sulzbach in der J. E. von Seidelschen Buchhandlung 1834. und ist gegenwärtig Eigenthum dieser Kunsthandlung, wohin also die Bestellungen gemacht, oder durch Buchhandlungen besorgt werden können.

Das General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins findet sich verpflichtet, dieses in mehrfacher Beziehung sehr nützliche und von dem Herrn Verfasser mühsam bearbeitete Werk allgemein als ein in jeder Hauswirthschaft sehr wünschenswerthes Buch zu empfehlen.

Es dürfte wahrscheinlich dieses Werk auch für die Polizeibehörden von großem Interesse seyn.

Münchner Getreid-Schranne am 31. May 1834.

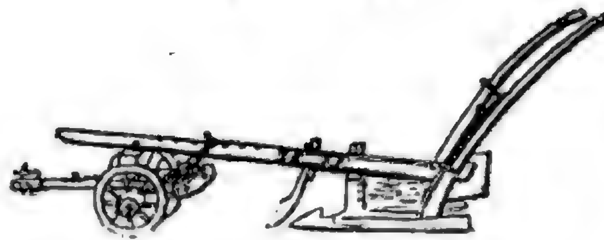
	Schrannen-Stand. Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Getreid-Preise. Höchster.		Mittlerer.		Geringster.		Gestiegen.		Gefallen.	
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	93	1656	1749	1715	34	12	51	12	21	11	48	1	29	—	—
Roggen . .	60	559	619	615	4	8	43	8	24	8	3	1	26	—	—
Gerste . . .	113	365	478	471	7	7	5	6	36	6	1	—	46	—	—
Haber . . .	—	439	439	394	45	5	4	4	52	4	44	—	22	—	—

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 11. bis 17. May 1834.

Ort.	Tag.	Weizen. fl.	Weizen. kr.	Kern. fl.	Kern. kr.	Roggen. fl.	Roggen. kr.	Gerste fl.	Gerste kr.	Haber fl.	Haber kr.
Aichach	17	9	40	—	—	6	10	5	20	4	4
Amberg . . .	17	8	2	—	—	5	52	—	—	4	1
Ansbach . .	14	8	20	9	5	5	44	—	—	4	5
	17	8	8	9	6	5	58	5	20	4	4
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	16	9	38	9	50	6	56	6	14	4	8
Baireuth . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dinkelsbühl . .	14	9	4	9	4	6	25	5	41	3	46
Erding . . .	15	9	—	—	—	6	—	5	—	3	54
Ingolstadt . . .	17	8	54	—	—	5	44	4	30	4	—
Kempten . . .	14	—	—	12	9	8	49	7	15	5	10
Landsberg . . .	17	—	—	10	50	7	15	6	38	4	28
Landshut . . .	16	8	30	—	—	5	37	4	30	3	52
Lauingen . . .	17	9	20	9	55	7	45	5	20	3	45
Memmingen . .	15	—	—	11	25	8	—	6	40	4	15
München . . .	17	10	20	—	—	6	52	6	4	4	27
Murnau . . .	17	—	—	13	12	8	—	6	30	5	—
Neuötting . . .	14	9	35	—	—	6	—	—	—	3	9
Nördlingen . .	17	—	—	9	6	6	45	5	17	3	34
Nürnberg . . .	17	8	58	—	—	6	3	5	28	4	34
Passau	—	—	—	—	—	—	—	3	30	3	24
Regensburg . .	17	8	1	—	—	5	19	4	6	4	11
Rosenheim . .	15	9	50	—	—	6	32	4	26	3	52
Speyer . . .	13	10	30	—	—	7	52	5	47	5	8
Straubing . .	17	8	5	—	—	5	30	4	8	3	51
Traunstein . .	17	10	—	—	—	6	24	4	30	3	36
Vilshofen . . .	14	8	24	—	—	5	30	5	42	—	—
Weilheim . . .	15	11	34	11	34	7	—	6	4	4	55
Weißenburg . .	17	7	57	—	—	5	57	4	32	3	55
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 37. den 10. Juni 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

200. Der Kultur-Kongreß zu Buttenheim.

Hochverehrtes General-Comité!

Das verehrte Schreiben, welches das hochverehrliche General-Comité an den gehorsamst unterzeichneten Kultur-Kongreß dahier unterm 20ten Novbr. d. Js. erlassen hat, ist richtig behändiget worden.

Es wurde den versammelten Kultur-Kongreßmitgliedern vorgelesen, und sogleich abgestimmt, daß die Sache in Kürze dem hochverehrten General-Comité vorgelegt, und Aufklärung darüber gegeben werden soll, warum seit zwei Jahren keine Berichte eingeschickt wurden.

Da der Herr Vorstand des Kultur-Kongresses dringender Geschäfte wegen, mehrere seiner Gutsherrschaft gehörige Rittergüter zu bereisen hatte — so übertrug er dieses den Mitgliedern, selbst in Kürze die Aufklärung zu geben, bis ein vollständiger Bericht erfolgen werde.

Der Kultur-Kongreß, der sich 1818 dahier gebildet hat, besteht noch; nur werden die Versammlungen nicht mehr so häufig gehalten; wohl aber die besonderen Zusammenkünfte und Unterredungen über die Kulturangelegenheiten, Versuche und Beobachtungen im Einzelnen fleißig fortgesetzt.

Indessen wurden seit einiger Zeit keine Anzeigen und Berichte mehr abgegeben, und zwar aus folgenden Gründen:

1) Die Verbesserungen an Wiesen betr.; durch das Fahren der Miststrütze, durch Nachhilfe der Gräben, Ausrottung von Gestände, sind diese fast alle zwei- oder dreimädig gemacht.

2) Die Anlegung vom Baumpflanzen und setzen, ist geschehen und wird noch täglich fortgesetzt.

3) Die Verbesserung der Wege im hiesigen Flurbezirke, betr.; besonders die Haupt- und Vizinalwege sind unter Zusammenwirken der Polizei und des Kultur-Kongresses chausseemäßig hergerichtet, und werden sofort im Stande gehalten. — Die Stallfütterung ist eingeführt, und allenthalben wird das Vieh von vielen mit warmem Futter versorgt.

4) Das Dorf Buttenheim selbst ist reinlich hergerichtet und man sieht keine Misthausen, keine Misthöhlen rc., weil die Einwohner Alles, entweder in gemauerten oder sonst gemachten und gedeckten Höhlen auffangen, und in Fässern auf ihre Gründe führen — das Dorf selbst kann mit Schön ohneweiters bezeichnet werden, und sich jedem andern Orte an die Seite stellen.

5) Proben mit fremden Getreidfrüchten, mit Hanf, Flachs und dergleichen sind vielfältig, nicht selten mit großem Verluste, gemacht, und das bessere davon beibehalten worden. —

6) Hopfenanlagen auf verschiedene Art wurden von mehreren hiesigen Einwohnern unternommen, unter denen sich der hohe Gutsherr von Seefried rühmlichst auszeichnete.

7) Mehrere Gärten zum Gemüsebau und zu andern Gewächsen, besonders Oel gebenden Pflanzen rc. wurden angelegt, und der Industriegarten zur Baumzucht, zu Versuchen von neuen Getraidsorten, zu medizinischen Kräutern bisher verwendet. — Die Kultur-Kongreß-Mitglieder sind fast alle wegen ihrer vielen Bemühungen mit Vereinsdenkmünzen ausgezeichnet und belohnt worden.

8) Das Vereins-Wochenblatt, welches dem Kultur-Kongreß bisher gefälligst zugeschickt wurde, und wofür der schuldigste Dank abgestattet wird, wird bei den besondern Zusammenkünften gelesen, oder jedem Mitglied einzeln zugeschickt, und das hier Anwendbare davon benutzt.

Alles dieß ist seit der Entstehung des hiesigen Kultur-Kongresses mit noch vielen andern gemachten Beobachtungen und Naturerscheinungen jährlich an das verehrliche Bezirks-Comité Bamberg eingeschickt worden.

Die letzten Beobachtungen und Versuche des Kongresses waren die Wallnuß- und Maulbeerbäume, welche nicht fortkommen wollten und fast jährlich durch Frost wieder unterlagen; denn der Flurbezirk Buttenheim ist den Nord- und Ostwinden sehr ausgesetzt, daher das Erfrieren dieser Bäume alljährlich.

Der verehrl. Vorstand Hr. Dr. Rösling übernahm es selbst, einen Versuch dieserwegen zu unternehmen. Er ließ um seinen eigenen Garten, in welchem allerlei Obstbäume stehen, auf der Nord und Ostseite italienische Pappelbäume setzen, welche nun auf diesen zwei Seiten einen Mantel bilden, und die sämmtlichen Bäume im Garten schützen, wodurch auch die Wallnüsse und Maulbeerbäume hinter diesem Schutze gut gedeihen und fortkommen.

Sind diese einmal 6 — 8 Schuhe gewachsen; so haben sie kein Leiden mehr, und sie kommen dann gut fort auf der Freie.

Die Versuche mit verschiedenen Weitzfrüchten z. B. Schnorweitz, chinesischem Weitz, russischem Korn, wurden wieder unterlassen, weil es nicht so ergiebig war, als die Stammfrüchte.

Das Jahr 1833 war an Garben nicht reich — desto reicher aber an Körnern, viel und gut.

Denn wo man sonst ein Schock abgeschnitten, bekam man nur die Hälfte; doch gab diese Hälfte an Körnern eben so viel als sonst ein ganzes Schock, nämlich 8 — 9 — 10 Striche vom Schock, durch alle Fruchtgattungen durch.

Da nun die meisten nützlichen Geschäfte ihren ordentlichen Gang einmal gehen, so ist es ja natürlich, daß Sitzungs-Berichte nicht mehr so häufig gewechselt werden können.

Uebrigens wird, sobald der Hr. Vorstand an Zeit gewinnt, noch eine besondere gehorsamste Berichtserstattung folgen. —

Hochachtungsvoll verharret
der gehorsamste Kultur-Kongreß zu Buttenheim.

d. e. abs.

J. Bapt. Bauer, Secretär.
Gredel, Mitglied.
Wirth, Mitglied.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

201. Kultur des Kopf-Kohls.

(Schluß.)

Wenn die Pflanzen so stark geworden sind, daß sie zum Versetzen auf's Feld taugen, aber kein Regen das Auspflanzen begünstigen will, so werden, nachdem der Acker gehörig gepflügt, geegget, die Schollen zerschlagen, kurz Alles ordentlich zum Setzen vorgerichtet worden, große Bottiche mit Wasser aufs Feld geführt, und in jedes Setzloch beiläufig ein Seidel Wasser mit Gießkannen gegossen.

Diese Arbeit ist zwar unangenehm und mühsam, jedoch geht sie bei gutem Willen der Arbeiter schneller von der Hand, als man wohl glauben sollte. Auch ist dabei der Vortheil, daß das auf diese Art gepflanzte Kraut fast immer am besten geräth.

Sobald nun die Erde in den Setzgruben so weit abgetrocknet ist, daß sie sich nicht mehr schmiert, wird mit dem Pflanzen selbst der Anfang gemacht, wobei man sehr sorgfältig darauf sehen muß, daß die umliegende trockene Erde über die nasse gezogen wird, weil nur dadurch allein das zu starke Erhärten der nassen Erde verhütet werden kann.

Sobald das Kraut nach 8 — 10 Tagen zu wachsen anfängt, wird das ganze Feld zwischen den Krautpflanzen mit spitzigen Krampen durchgehackt, jedoch so, daß dabei die Erde eher von den Pflanzen ab- und weggezogen, als um die Pflanzen angehäufelt werde. Ein ähnliches Behacken geschieht ein paar Wochen darauf; nur darf dasselbe nie bei nasser Witterung vorgenommen werden, weil das Feld dabei zu fest getreten würde. Somit wäre alle Arbeit im Felde bis zur Aernte ge-

than. Im August und September werden die untersten, nicht fest angeschlossenen, Blätter für das Melk-Vieh nach und nach abgeblattet. Das Ausschneiden der Krautköpfe beginnt mit Ende des Septembers, und dauert, bis starke Fröste eintreten. Die Krautstrünke bleiben auf dem Felde stehen, und werden nicht eher zum Futter nach Hause genommen, als bis alle Blätter verfüttert sind, und alles Kraut vom Felde geschafft ist. — Im Winter nun wird von diesen Krautstrünken tagtäglich nur jedesmal so viel auf einmal nach Hause genommen, als man zum Futtervorlegen beim Melken braucht. Will man diese Krautstrünke aber für die Schafe benützen, so bleiben dieselben auf dem Felde stehen, und man treibt täglich die Schafe dahin. Diese fressen sehr begierig das inwendige Fleischige, Markige heraus, und lassen nur die äußere holzige Rinde oder Schale stehen. Bei diesem Weidefutter bleiben die Schafe sehr gesund und beleibt, und werfen schöne, feiste Lämmer, die sehr guten Absatz in Prag finden. Nach dem Verkauf der Lämmer werden die Schafe noch durch mehrere Wochen hindurch gemolken, und geben viele Milch.

Man sieht, daß hier unser Landmann dasselbe thut, wie der Engländer; dieser läßt seine Turnipsfelder abweiden, und jener seine Krautstrünke. Niemand wird wohl glauben, daß unser Bauer beim Engländer in die Schule gegangen ist und von diesem das Abweiden gelernt habe.

Warum lobt man nun so das Verfahren der Engländer, und übersieht dasselbe Verfahren bei unserm Landmanne so ganz, und zwar noch so nahe bei der Hauptstadt, als ob dasselbe gar nicht Statt fände? —

M.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

202. Ueber die Düngung mit grünen Saaten.

Nachstehender Aufsatz war schon vor einiger Zeit geschrieben: er verdient aber auch jetzt noch volle Aufmerksamkeit, da die Gründüngung von so hoher Wichtigkeit für die Landwirthschaft, und in Bayern noch größtentheils vernachlässigt ist, obschon in der Schrift:

„Ueber den Dünger“

vom Staatsrath von Hazzi, München, 1829 5te Aufl. bei Fleischmann S. 61, ausführlich darauf aufmerksam gemacht wurde.

Ohne Düngung kein Ackerbau! — Dieß die Inschrift der meisten landwirthschaftlichen Schriften; dieß die Behauptung der meisten Landwirthe! — Wenn man nun aber dessenungeachtet einen Mann antrifft, welcher sowohl durch seine Kenntnisse als durch glücklichste Praktik berühmt ist, und welcher den gewöhnlichen Dünger geringschätzt, ob ihm gleich die Nähe einer großen Stadt denselben zu mäßigen Preisen darbietet, ja, der sogar den Verkauf seines gewonnenen Strohes zu seinen reichhaltigern Einkommensquellen zählt; und wenn man sieht, daß dieser Mann ohne allen gewöhnlichen Dünger fertig wird, lange Jahre schon bei diesem sonderbaren System beharrt, und nichts desto weniger von ganz gewöhnlichen Boden vorzügliche Aerndten ohne Unterbrechung gewinnt; so muß man allerdings darüber erstaunen. Dieß war auch meine Empfindung, als Herr Joubert mich bei Gelegenheit einer Reise nach Turin mit seinem Verfahren bekannt machte. Kaum hatte ich ihn verlassen, als ich mir sogleich seine Abhandlung darüber verschaffte, von welcher ich nach genauer Lesung und Prüfung glaube, daß sie allgemeiner verbreitet zu werden im höchsten Grade verdiene.

Hr. Joubert hat sich früher durch seine chemischen Kenntnisse ausgezeichnet, ehe er es durch Landwirthschaft that; allein von seiner frühesten Jugend wendete er immer jene auf diese an; und kaum 20 Jahre alt, schrieb er ein Werk über die Düngung. Gegenwärtig durch die Erfahrung völlig auf's Klare gebracht, hat er diesen Gegenstand in gedrängter Kürze und auf eine den Landwirthen entsprechendere Art vorzutragen für nöthig gehalten, und die hier im Auszuge erscheinende Abhandlung: Del Sovescio oder neueste Befruchtungsmethode des Ackers ohne Mist, verdankt ihm das Daseyn.

§. 1.

Eine lange Reihe Versuche hat den Verfasser zu dem sonderbaren Wirthschaftssystem geführt, welches er bei wenigem oder gar keinem Mistdünger befolgt: und dennoch erhält er nicht nur von seinen Ländereien reiche Aernten, sondern bewirkt auch noch mit jedem Jahre eine steigende Fruchtbarkeit derselben.

Dieses System, welches keine neuen Kulturarten erfordert, und alle die bisher in dem Lande des Hrn. Verfassers üblichen ferner zuläßt, schien ihm eben deßhalb der Bekanntmachung würdig.

Daß man durch das Unterpflügen grüner Saaten der Theurung, Seltenheit, und selbst dem gänzlichen Mangel der Mistdüngung Trotz bieten könne, haben schon Columella und Plinius gesagt, und alle älteren landwirthschaftlichen Schriftsteller bestättigt; allein unsere Vorfahren ließen das Land, wenn es das eine Jahr getragen hatte, im folgenden Jahre ruhen, und hatten folglich Zeit und Muße genug, um sich nicht um die Art der grün unterzupflügenden Gewächse sorgen zu dürfen. Columella gab den Lupinen (Feig-Bohnen) den Vorzug; die Neuern aber, welche unterbrochene jährliche Fruchtärndten verlangten, ohne jedoch die Fruchtbarkeit des Bodens zu erschöpfen, waren in Verlegenheit, ein Gewächs aufzufinden, welches die Fruchtfolge nicht unterbräche, und zugleich auch im grünen Zustande einen reicheren Ertrag gäbe, als die Lupine.

§. 2.

Herr Joubert wählte den Rocken, dessen Vorzüge er in dieser Hinsicht angiebt, wie folgt:

a) Der im September gesäete Rocken ist Mitte Aprils oder kurz nachher in voller Blüthe. In diesem Zustande eignet er sich am besten zum Unterpflügen. Im gedachten ganzen Zeitraume würde der Acker doch geruhet haben, weil der Landwirth den Zeitpunkt zur Maispflanzung — gegen das Ende des Aprils — abwarten mußte. Der Anbau des Rockens in dieser Zwischenzeit beschäftigt also den unthätigen Boden, und zwingt ihn, sich selbst den Dünger zu verschaffen, den er zur folgenden Mais-Aerndte bedarf.

b) Es ist bekannt, daß der Rocken selbst in Boden von mittlerer Güte gedeiht; seine Vegetation, bis zum Unterpflügen, ist gesichert, und hängt nur von der ihm günstigen oder ungünstigen Beschaffenheit des Bodens und seiner Erschöpfung ab.

c) Der Rocken im grünen Zustande enthält eine große Menge Humus oder Pflanzennahrung, und mehr als jede andere Pflanze, ja, wie man in der Folge sehen wird, sogar mehr, als der sorgfältigste Wirth seinem Acker durch reichliche Düngung wiedergeben kann.

d) Der Zustand der Pflanze, in welchem sie sich beim Unterpflügen befindet, ist dem Zwecke äußerst entsprechend. Durch ihre in den Blättern und andern Theilen enthaltene Feuchtigkeit ist sie zur baldigen Fäulniß geneigt, während ihre holzigen Theile sich langsamer zersetzen, und die darin enthaltenen Dungkräfte für den Anbau anderer Früchte in zwei oder drei folgenden Jahren aussparen, (wie es bei der Fruchtfolge des Verfassers der Fall ist).

e) Endlich steht diese Düngungsart dem Landwirthe immer zu Gebote; er kann sie 2, 3 und 4 Jahre hintereinander anwenden, und auf diese Art seine erschöpften Felder völlig wieder stärken.

Die hier angegebenen Vortheile leuchten ein; dennoch fordert aber Hr. J. nicht eine blinde Nachahmung seines Verfahrens. Er sagt vielmehr: Neue Verfahrungsarten, welche anscheinend Vortheil versprechen, muß man zwar nicht verwerfen, aber sie jedoch nur erst nach genauer Prüfung und mit aller Vorsicht in Anwendung bringen.

§. 3.

Ein Feldstück von 5 Tagwerken *) wurde in zwei gleiche Theile getheilt; die eine Hälfte wurde (etwas zu spät, nämlich am 5ten November 1817 nach gänzlicher Beendigung der Herbstsaat) mit Rocken besäet. Die Trockniß des Frühjahrs hinderte sein Gedeihen. Dieser Rocken wurde am 5ten Mai untergepflügt. Die andere Hälfte wurde reichlich mit Mist gedüngt, in einem günstigen Zeitpunkte. Der Mist war sehr gerottet, und es wurden 10 Fuder auf ein Tagwerk gefahren. Der Mais wurde sogleich in dieß gedüngte Land gesäet, und nun auch der Rocken auf der andern Hälfte untergepflügt und mit Mais bestellt. Beiden Theilen wurde gleiche Bearbeitung und gleiche Aufmerksamkeit in der Folge gewidmet. Unter dem gedüngten Mais zeigte sich viel Unkraut; dagegen fand sich in dem Rockenfelde fast gar keines. Die Maispflanzen des letztern Feldes waren um den dritten Theil höher als die des erstern, und die Aerndte des ungedüngten Mais betrug 425 Maaß, während der gedüngte nur 300 gab. Ohne von dieser einzigen Erfahrung schliessen zu wollen, daß es immer so gehe, oder daß das untergepflügte Korn dem Mistdünger vorzuziehen sey; selbst zugegeben, daß einige Umstände in der Atmosphäre dem später gesäeten Rockenmais günstiger gewesen seyen als dem zuerst gesäeten Dungmais: so bleibt es doch gewiß ein großer Vorzug des erstern, daß kein Unkraut darin war. Das zu diesem Versuche gewählte Feld hatte schon mehrere Aerndten ohne Dünger abgetragen, und erhielt keine andere Düngung als die untergepflügte grüne Rockensaat, durch deren Beihülfe allein dasselbe eine Mais-Aerndte gab, welche den benachbarten und äußerst fruchtbaren bestbearbeiteten Maisfeldern völlig gleich kam. Dieß Resultat ist vollkommen befriedigend.

*) Ein Tagwerk oder Giorno zu Turin ist circa $1\frac{1}{10}$ oder 1,488 Magd. Morgen gleich, und hält 400 Quadrat-Ruthen.

§. 4.

Herr J. bemerkt mit der königl. Ackerbaugesellschaft von Paris, daß, während alle Zweige der Landwirthschaft mehr oder weniger Fortschritte gemacht hätten, die Verbesserung und Düngung der Felder mit grünen Saaten allein auf dem Punkte stehen geblieben sey, wo sie zu Cato's und Columellas Zeiten stand.

§. 5.

Die Gewächse geben dem Boden mehr zurück, als sie ihm rauben. Die Holzarten geben hievon den deutlichsten Beweis. Das jährliche Abfallen ihrer Blätter macht den Boden so reich, daß die aussaugendsten Pflanzen, als Tobak, Zuckerrohr und Indigo, in solchen Feldern üppig gedeihen, welche vorher lange Jahre mit Holz bewachsen waren. Jedermann weiß auch, daß ein als Grasland lange gelegenes und nun zum Fruchtbau umgebrochenes Feld, ohne übrigens gedüngt worden zu seyn, nur Lagerkorn erzeugt, und daß man, um diesen Nachtheil zu verhüten, und die Kraft des Bodens zu schwächen, solche Gewächse den Cerealien vorangehen läßt, welche am meisten Dünger erfordern, als Mais u. s. w. Dieser Thatsache ungeachtet giebt es noch eine Menge Landwirthe, welche nur solchen Dünger für schätzbar halten, welcher viele animalische

Theile enthält, obgleich diese letztern auf keine andere Art wirken als die vegetabilischen. Diese, aus gleichen Grundstoffen zusammengesetzt wie jene, liefern den Pflanzen die nämlichen Nahrungstheile, nur lassen sie sich im Wasser leichter auflösen, und haben mehr Neigung zur Faulniß. Sie dienen gleichsam als Gährungs-Mittel, und tragen dazu bei, die auflöslichen Theile der Pflanzenmaterien zu vermehren, obgleich ihre Wirkung nicht nachtheilig ist, und für lange Rotationen nicht paßt.

Unstreitig ist der völlig verrottete Mist den Wiesen am zuträglichsten, auch überhaupt für alle Fruchtarten, die den Acker nur 3 bis 4 Monat einnehmen; sobald man aber eine Fruchtfolge von 3 bis 4 Aerndten befolgt, wird der nur langsam und allmählig sich zersetzende Mist immer der beste seyn. Findet diese Zersetzung im Boden selbst statt, so wird man dadurch eine beträchtliche Menge elastischer Grundstoffe, die zur Vegetation wesentlich erforderlich sind, zurückhalten, die bei der Zersetzung an freier Luft sich verflüchtigen würden.

Die Pflanzen ziehen während ihres Wachsthums nur einen Theil ihrer Bestandtheile aus den Boden; sie erhalten zum wenigsten eben so viel aus der Luft, und man kann alle ihre Theile, besonders aber ihre Blätter als eben so viele Einsaugungswerkzeuge ansehen, mittelst welcher sie die äußere Nahrung aufnehmen. Auch ist hiebei zu bemerken, daß dasjenige, was der Boden den Pflanzen zu ihrem Wachsthume liefert, wesentlich nach den Perioden des letztern verschieden ist. Der Boden liefert bis zur Blüthezeit nur wenig, aber desto mehr von der Blüthe bis zur Ausbildung des Korns; und am meisten erhielten die Gewächse von dem Boden bis zur vollkommenen Reife ihrer Früchte. Wenn wir nun eine Pflanze unterpflügen, so geben wir der Erde die vegetabilische Materie zurück, welche sie daraus gezogen hat, und fügen zugleich noch diejenige hinzu, welche die Atmosphäre ihr lieferte; wenn aber die eingepflügte Pflanze bloß bis zu ihrer Blüthe gelangt ist, so ist, da die Erde ihr bis zu dieser Epoche fast gar keine Bestandtheile geliefert hat, die ganze Masse der Pflanze ein reines Geschenk und Zugabe für den Boden, weil er noch nichts verloren hatte.

Welcher Art die Gewächse immer seyn mögen, so ist doch das Ende aller, daß sie wieder zu ihren Grundstoffen aufgelöset werden; es kömmt daher hauptsächlich nur darauf an, diejenigen kennen zu lernen, welche die meisten Gewächsstoffe enthalten, um sie zur grünen Düngung wählen zu können. Es ist folglich ein Irrthum, wenn man glaubt, daß einige Pflanzen, z. B. die Lupine, eine besondere fruchtbarmachende Eigenschaft besitzen, so wie etwa einige andere Pflanzen medizinische, betäubende und abführende Kräfte haben. Sie können allerdings verschiedene Organisationen haben, wodurch sie schneller oder später der Zersetzung unterliegen (dahin gehören grasartige oder holzartige Bildungen, mehr oder weniger Verhältniß zwischen Blättern und Zweigen und dergleichen); aber alle diese Abweichungen laufen darauf hinaus, daß dasjenige, was durch die Schnelligkeit ihrer Wirkung auf der einen Seite gewonnen wird, auf der andern an ihrer Dauer verloren geht, und so umgekehrt.

§. 6.

Welche grünen Gewächse eignen sich nun wohl am besten zur Düngung der Aecker?

Am vorzüglichsten sind 1) solche, welche in dem Zwischenraume von der Ernte bis zur folgenden Saat-Frucht bis zur Blüthe herangewachsen; 2) solche, die durch ihre Größe, oder durch die Menge ihrer Zweige und Blätter, oder auch dadurch, daß sie ein dichtes Zusammenstehen lieben, und daher auf einem kleinen Raume eine große Masse hergeben, die meiste Pflanzennahrung liefern; und 3) solche, die alle erwähnten Eigenschaften haben, und sich überdieß noch mit einem magern und kraftlosen Boden begnügen. Die Wahl der Pflanzenart selbst kann durch mancherlei Umstände bestimmt werden, Klima, Oertlichkeit, Wirthschaftssystem, Fruchtfolge u. s. w. In meiner individuellen Lage scheint mir der Rocken am vorzüglichsten zu diesem Zweck, ob er gleich in einem andern Lande, wo er später in die Blüthe tritt, und daher die Maissaat zu sehr verspäten würde, nicht dazu taugt. Da wir hier den Mais nicht im März, sondern im Mai säen, so eignet sich der Rocken vortrefflich zur grünen Düngung; wollten wir aber auf diese Art zu Weitzen düngen, so würde davon kein Nutzen zu erwarten seyn, wir müßten ihn alsdann im Junius aussäen und im September unterpflügen, wo er aber eine weit geringere Masse geben wird im Verhältnisse zu einer Herbstrockensaat. In jedem Lande und in jeder Oertlichkeit muß man sich also diejenige Pflanzen-Art auswählen, die zu dem vorerwähnten Zwecke am beßten paßt.

§. 7.

Die Düngung mit grünen Saaten ist schon seit langen Zeiten empfohlen worden, und so hat man auch eine Menge verschiedener Gewächse zu diesem Zwecke in Vorschlag gebracht. Die Alten empfehlen dazu Bohnen, Lupinen und Rübsen. Die Griechen gaben den Bohnen, die Römer den Lupinen, die Lomparden den Rübsen den Vorzug; die Neueren haben noch Erbsen, Wicken, Schminkbohnen, Geißklee (Galega), Buchweitzen und Kürbisse hinzugefügt. Unsere Art, die Lupinen zu bauen, ist von der bei den Römern üblichen sehr verschieden; die Letztern hatten aber größern Nutzen davon als wir. Sie säeten die Lupinen im September, und pflügten sie unter im Mai; der Ertrag davon war stark, und gab dem Acker viel Nahrungstheile; wir hingegen säen sie erst im Julius, um sie Anfangs Oktober unterpflügen zu können; aber im Julius ist das Erdreich gewöhnlich trocken; die Samen gehen schlecht auf, und die jungen Pflanzen, die zu wenig Feuchtig-

keit und zu viele Sonne haben, blühen schon, wenn sie kaum vier Zoll hoch sind. Man kann behaupten, daß der Lupinenbau im Sommer nicht den zehnten Theil grüne Masse liefert im Verhältniß zur Frühlingssaat. Warum säen wir aber die Lupinen nicht auch, wie die Römer, im September? Antwort: weil sie bei uns die Winterfröste nicht ertragen. So säet sie im Frühjahr! — Dann würden sie allerdings gut gerathen, aber ihre Blüthezeit kommt davon zu spät, um noch eine Mais-Erndte zu gestatten, und der Vortheil der grünen Düngung mit den Lupinen würde den Verlust der letztern nicht aufwiegen.

Man sieht hieraus, daß unser Verfahren, die Lupinen im Sommer zu bauen, nur sehr wenig Düngung hergiebt; und dieser Vorwurf trifft fast alle übrigen Pflanzengattungen, die man in den Sommermonaten zu diesem Behufe anbauen möchte. Ich habe es versucht mit Rocken; er wurde am 1ten Junius gesäet, und am 22ten desselben Monats erschien bereits die Aehre, aber er erreichte kaum die Höhe von 8 — 9 Zoll.

Die Engländer haben den Buchweitzen als grüne Düngung sehr gerühmt, und wirklich entspricht er diesem Zwecke sehr gut; er wird ziemlich hoch, hat viel Blätter und Zweige, vollendet seinen Wuchs zwischen dem Julius und Oktober, und zersetzt sich am geschwindesten.

(Schluß folgt.)

---

203. Herrn Bolton's Schweinemast.

(The british Farmers Magazine, Nov. 1833.)

Eine meiner Sauen wurde den 17ten August geschlachtet, als sie 9 Monate 4 Tage alt war.

Länge vom Ohr bis zum Anfange des Schwanzes	4 Fuß 5 Zoll.
Umfang hinter den Schultern .	4 — 6 —

Anschlag des Gewichts: 16 Liespfund à 14 Pfund.

Sie wurde am 12. Nov. geworfen, war immer herumgelaufen, und dabei nebst andern zugleich gemästeten Schweinen mit gedämpften Kartoffeln, Kleien und Korn, Tellerwäsche, Küchenabfall und etwas abgerahmter Milch reichlich gefuttert worden. Am verflossenen 8. April begegnete einem Schweine von demselben Wurf, das ebenso herumgelaufen und gemästet worden war, eine Beschädigung, weßhalb ich das Thier schlachten ließ, welches 128 Pfund wog und sehr fett war.

Die bei mir übliche Zubereitung des Futters ist folgende: Die heißen gedämpften Kartoffeln verwandle ich durch künstliche Zerreibung in mit Kleien gemischten Brei, in dem Verhältnisse von 28 Pfund Kleien zu 240 Pfd. Kartoffeln. Dieses im Fasse binnen 10 — 12 Tagen völlig sauer gewordene Futter genügt zur Mastung kleiner Schweine und Ferkel, da mich die Erfahrung gelehrt hat, daß gesäuertes Futter das festeste und weißeste Fleisch giebt. Wenn sie aber ungewöhnlich fett werden sollen: so fange ich an mit 60 Pfund Gerstenmehl zu 240 Pfund Kartoffeln, und steigere dieß bis zur halben Quantität des Mehls. Wenn die Menge des Mehls von der Feuchtigkeit der gedämpften Kartoffeln nicht in Taig verwandelt werden kann: so wird so viel Wasser hinzugethan, daß das Ganze ein dicker Brei wird, der aber nie verfuttert wird, ehe er gegohren hat.

Wie gut dieser Sauerteig mästet, beweisen folgende Beispiele:

Erstlich ließ ich zwei Ferkel mästen. Nr. 1 wog, als es aufgelegt wurde, 102 Pfund, und Nr. 2. 109 Pfund. Sie wurden 30 Tage lang mit gesäuerten Kartoffeln und Kleien gemästet, und liefen dabei herum. Als das Ferkel Nr. 1 geschlachtet wurde, wog es lebendig 158 Pfund, und Nr. 2. 172 Pfund. Auf der Fleischbank zerhauen wog Nr. 1. 104 Pfund, und Nr. 2. 113 Pfund.

Zweitens: 7 Wochen alte Ferkel aus der Grafschaft Berks wogen am 1sten April 1832 Nr. 1. 33 Pfund, Nr. 2. 28 Pfund, und als sie am 19ten Novr. geschlachtet wurden, lebendig Nr. 1. 419 Pfund, Nr. 2. 401 Pfund. In 212 Tagen hatte folglich Nr. 1. zugenommen 386 Pfund, und Nr. 2. 376 Pfund. Auf der Fleischbank wog Nr. 1. 330 Pfund, und Nr. 2. 316 Pfund. Diese Mastschweine waren niemals eingesperrt, und hatten nur Kartoffeln und Kleien erhalten bis zum ersten Oktober; seitdem aber mit einigen kleinen Ferkeln und andern Mastschweinen Kartoffeln und Gerstenmehlteig, wie ich oben beschrieben habe. Ich fing an mit 50 Pfund Gerstenmehl, und legte jede Woche 10 Pfund Mehl zu, so daß zuletzt 110 Pfund Mehl mit 240 Pfund Kartoffeln eingeteigt wurden. Von den damit gemästeten kleinen Ferkeln wog Nr. 1. am 19ten Novr. lebendig 204 Pfund, und todt 141 Pfd.; Nr. 2 lebendig 216 Pfund, und todt 140 Pfd.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

---

204. Rußlands Pferdezucht.

Herrn General von Zorn in Moskau verdanken wir einige Nachrichten über den Zustand der Pferde-

zucht in Rußland. Man kann sich einen Begriff von der großen Menge von Pferden, die Rußland besitzt, machen, wenn man bedenkt, daß zu der, in den Kriegs-Jahren 1812 und 1813 angeordnet gewesenen Bildung dreier Kavallerie-Korps der Reservearmee, welche unter Befehl des Generals Kologriwow standen, und aus 126 Eskadronen zu 179 Pferden bestanden, 72,571 Pferde abgeliefert wurden. Von diesen giengen auf dem Marsche 2389, und wegen Untauglichkeit für den Dienst 7170 Stück verloren, so, daß also die Armee wirklich nur zu diesem Zwecke 63,012 Stück Pferde erhielt. Für jedes Garde-, Kürassier-, Dragoner-, reitende Jäger-, Husaren- und Uhlanenpferd wurden 200 Rubel Assign. bezahlt. Statt Rekruten wurden in 26 Gouvernements für jeden Mann 4 Kürassier-, 5 Dragoner- und reitende Jäger-, 6 Husaren- oder Uhlanen-Pferde angenommen. Ausserdem stellten die Ukrainschen und kleinrussischen Kosaken 65 Kavallerie-Regimenter; an donischen und andern Kosaken, Baschkiren, Kalmücken ꝛc. zählte man an 170,000 ins Feld rückende Mann. Zudem wurde eine sehr bedeutende Zahl Pferde 1813 im Wolynskischen Gouvernement für die österreichische und preußische Kavallerie aufgekauft.

Die kaiserlichen Hofgestüte befinden sich auf den, dem Kaiser eigenthümlich gehörenden Gütern; es sind ihrer fünf: 1) Choroschewskoy, eine Meile von Moskau. 2) Bronnitzkoy, 7 Meilen von M. 3) Gawrilowskoy, 27 Meilen von M. 4) Alexandrowskoy, 13 Meilen und 5) Pachrinskoy, 4 M. von M. Der Etat derselben ist 487 Beamte und Diener und 966 Pferde. Sie sind von der vorzüglichsten orientalischen Zucht. Die bessere Einrichtung des kaiserl. russischen Hofgestütswesens datirt sich vom Jahre 1496 seit der Errichtung eines Oberstallmeister-Amtes (Gosudasewaho Konuschaho). Dem Kaiser kosten die genannten 5 Gestüte, mit Inbegriff des zu Moskau befindlichen Wagenhofes von 42 Pferden und dem nöthigen Personale unter Aufsicht eines Bereiters mit Major-Rang, jährlich 249,000 Rubel Assign. Die eigenen Wiesen liefern 70,000 Pud Heu. *) Die Gestüte stehen unter der Aufsicht des Marstalls-Bureaux in Sct. Petersburg und unter der Direktion eines Stallmeisters in Moskau. Aus diesen Gestüten, welche arabische, persische, truchmenische, englische ꝛc. Pferde liefern, wird der kaiserliche Marstall und der Bedarf der ganzen kais. Familie versehen.

Außer den genannten Hofgestüten gibt es noch 6 Militär-Gestüte, die bloß zur Remontirung der kaiserl. Garde dienen. Auch diese liefern vorzüglich gute Pferde. Diese Militär-Gestüte — deren Verwaltung dem Haupt-Stabe Sr. Majestät untersteht, und deren Präsident stets ein kaiserl. General-Adjutant, und welches auf ganz militärischem Fuße organisirt ist — befinden sich zu Skopinskoy im Räsan'schen Gouvernement, zu Potschinkosskoy, im Nischegoroder Gouv., zu Derkulskoy, Sterlezkoy, Limowskoy und Nowo-Alexandrowskoy im Woronesischen Gouvernement.

*) Ein Pud ist gleich 29 Wiener Pfunden.

Die vorzüglichsten Pferdemärkte und Orte, wo gute Perde zu haben, sind folgende: Längs dem Flusse Abakan, im Tobol'schen Gouv., findet man beständig die trefflichen Pferde der Katschinski'schen Tartaren. Viele Tausend kalmückische Pferde stets am, unterhalb Sisran in die Wolga sich ergießenden, Flüßchen Baprak. In Berditschew, im Wolynski'schen Gouv., Shitomir'schen Kreises, werden am 12. Juni und 15. August so bedeutende Pferdemärkte gehalten, daß oft für den Werth von 1 1/2 Million Rubel Geschäfte gemacht werden. Am Flusse Bitük, im Tambow'schen und Woronesi'schen Gouv., findet man die schönsten Gestütspferde. In der Stadt Bugulma, im Orenburg'schen Gouv., kommen auf dem Markte am 14. September bis 3000 baskirische und sibirische Pferde im Werthe von 65,000 Rubel. Nach Welikoje Selo, im Jaroslaw'schen Gouv., kommen vom 8. September eine Menge Gestütspferde auf den Markt, vorzüglich aber Fohlen, die da in großer Zahl auf einmal aufgekauft werden, im Betrage von 200,000 Rubel. Werchne-udinsk, im Irkutski'schen Gouv., hat am 15. Februar und 15. Juni Markt, wo besonders gute leichte Pferde der Burati'schen Tataren zu haben sind. Am Don sind stets Steppenpferde zu haben. In Jeniseisk, Tobolski'schen Gouv., dauert den ganzen Augustmonat der Pferdemarkt, besonders für alle Arten sibirischer Pferde. Zu Irbit, im Perm'schen Gouv., giebt es auf dem Markte vom 13. Februar bis 20. März eine Menge sibirische und bucharische Pferde. Zu Korsun, im Simbirski'schen Gouv., kommen auf den Markt, der zu Pfingsten anfängt, und einen ganzen Monat dauert, eine Menge Steppenpferde zu einem Betrage von einer halben Million Rubel. Nach Korenaja, im Kurskischen Gouv., kommen auf den Markt in der achten Woche nach Ostern Pferde im Werthe von mehr als einer Million. Zu Korjakowsk, im Tomski'schen Gouv., wird jedes Frühjahr und Sommer ein großer Tauschhandel mit Pferden getrieben. Nach Lebedan, im Tambow'schen Gouv., werden auf den Pfingst- und 1. Oktober-Markt Gestüts- und Steppen-Pferde im Werthe von einer Million Rubel gebracht. In die Gouvernementsstadt Nischni-Nowgorod werden auf den Markt, am 29. Juni beginnend und einen Monat dauernd, Pferde für eine Million gebracht. In Orenburg wird bei der Zusammenkunft der Kirgisen und der asiatischen Kaufleute großer Tausch-

Handel getrieben. Nach Rostow, im Jaroslaw'schen Gouv., werden auf den Markt, in der ersten und zweiten Fastenwoche, Pferde im Betrage von einer Million hingebracht. In der Gouvernementsstadt Saratow sind auf dem Markte am 3. Juli eine Menge Kalmücken-Pferde zu haben. Nach Troizk, einer Gränzstadt im Orenburg'schen Gouv., kommen auf den Markt vom 20. Mai bis zum 21. August ungefähr hundert Tausend baschkirische und kirgisische Pferde. In der Gouvernementsstadt Charkow des Slobodsko, im Ukrain'schen Gouv., werden am 6. Februar, 15. August, 1. September und am zweiten Pfingsttage Märkte gehalten, auf denen stets ein Ueberfluß guter Pferde ist, da dieses Gouvernement mehr als 200 Gestüte hat.

Münchner Getreid-Schranne am 7. Juni 1834.

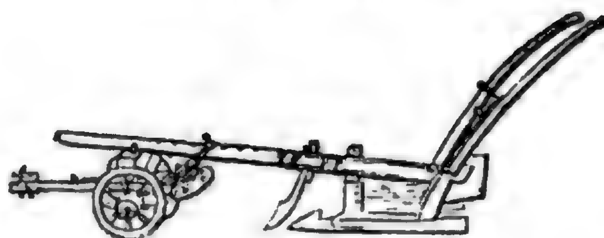
	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.									
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.		Gestiegen.		Gefallen.	
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	34	1964	1998	1957	41	18	39	17	52	16	44	5	31	—	—
Roggen . .	4	936	940	907	33	13	30	12	54	11	9	4	30	—	—
Gerste . . .	7	470	477	388	89	9	29	8	52	8	17	2	16	—	—
Haber . . .	45	389	434	434	—	6	59	6	35	6	2	1	43	—	—

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 18. bis 24. May 1834.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	24	11	8	—	—	7	9	5	37	4	13
Amberg . . .	24	6	30	—	—	5	32	—	—	4	12
Ansbach . .	21	8	26	8	57	5	38	6	—	4	—
	24	7	25	8	29	5	51	—	—	3	11
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	24	9	52	10	22	7	14	6	44	4	12
Baireuth . . .	24	10	18	—	—	7	30	—	—	5	25
Dinkelsbühl . .	21	8	59	8	59	6	25	5	34	3	45
Erding . . .	22	9	—	—	—	6	—	4	54	4	—
Ingolstadt . . .	24	9	—	—	—	5	56	4	47	4	8
Kempten . . .	21	—	—	12	27	8	55	7	21	5	25
Landsberg . . .	24	—	—	11	33	7	54	6	33	4	38
Landshut . . .	23	9	—	—	—	5	52	4	40	4	—
Laulngen . . .	24	10	—	10	15	[illegible]	3[illegible]	6	10	4	14
Memmingen . .	20	—	—	11	13	8	5	7	17	4	36
München . . .	24	10	52	—	—	6	58	5	50	4	30
Murnau . . .	24	13	—	—	—	8	—	5	54	5	—
Neuötting . . .	21	9	11	—	—	3	37	—	—	3	15
Nördlingen . .	24	—	—	9	35	6	26	5	17	3	40
Nürnberg . . .	24	8	58	—	—	5	58	6	—	4	31
Passau	20	—	—	—	—	—	—	3	42	—	—
Regensburg . .	24	8	23	—	—	5	14	5	—	4	10
Rosenheim . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Speyer . . .	20	—	—	—	—	7	52	5	27	—	—
Straubing . .	24	8	37	—	—	5	30	4	—	4	12
Traunstein . .	24	9	48	—	—	6	24	4	30	3	24
Vilshofen . . .	21	8	34	—	—	5	24	3	59	—	—
Weilheim . . .	22	11	10	11	10	7	16	5	30	5	—
Weißenburg . .	24	7	57	—	—	5	55	4	15	3	42
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 38. den 17. Juni 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Angelegenheiten des Vereins.

205. Ueber die Vorzüge der Pflüge.

Das General-Comité hat eine eigene Commission ernannt, um über die verschiedenen neueren Pflüge Versuche anzustellen. Das Resultat hierüber zeigt der nachstehende Commissionsbericht. Das General-Comité trat in der Sitzung vom 28ten Mai 1834 diesem darin ausgesprochenen Urtheil bei, und findet sich auch veranlaßt, den Zugmayerischen Pflug vorzüglich zu empfehlen. Uebrigens können diese Pflüge alle nebst vielen andern englischen und deutschen Pflügen ꝛc. im Locale des landwirthschaftlichen Vereins angesehen, und sonach nach Gefallen nachgemacht werden.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

206. Commissions-Bericht des Oberst-Berg-Rathes Ritter Joseph von Baader über den neuerfundenen Pflug des französischen Ackerknechtes Grangé.

(Vorgetragen in der ordentlichen Sitzung des General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins am 28ten Mai 1834).

Seit vielen Jahren hat keine mechanische Erfindung in Frankreich und Deutschland ein so großes Aufsehen erregt, als der von Jean Joseph Grangé, einem jungen Ackerknecht aus der Gegend von Lunéville im Departement de la Meurthe, neuerfundene Pflug. Im Moniteur und in mehreren anderen französischen Blättern ward dieser Pflug als eine der merkwürdigsten und nützlichsten Erfindungen unserer Zeit öffentlich angerühmt; die Central-Ackerbau-Gesellschaft zu Nancy erklärte denselben für „das vollkommenste Werkzeug dieser Art, bestimmt, ein neues System zu begründen, um eine vollständige Revolution in der vorzüglichsten Operation des Ackerbaues hervorzubringen"; sie ertheilte ihm hierüber ein feierliches Zeugniß ihrer Achtung und Erkenntlichkeit, überreichte ihm in einer öffentlichen Sitzung am 8ten Mai 1833 eine goldene Medaille von 200 Frcs. Werth, und veranstaltete für denselben eine Subscription, welche 300 Frc. einbrachte. Ebenso günstig waren die Berichte, welche hierüber von dem Unter-Präfekten des Bezirkes von Lunéville an den Präfekten de la Meurthe, und von diesem an das Ministerium des Innern erstattet wurden, in Folge derer dem Grangé von der Regierung eine National-Belohnung zuerkannt, und zugleich eine neue Subscription eröffnet wurde, welche denselben in Stand setzte, sich ein hübsches Bauerngut zu kaufen. Als dieser junge Mann im vergangenen Winter nach Paris kam, erwie-

sen ihm Minister, Generäle, Pairs und Deputirte die Ehre, ihn zu besuchen, und ihm zu seiner wichtigen Entdeckung Glück zu wünschen.

Das General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern, welches durch einen seiner Correspondenten aus Nauen schon im Monat Juli des vergangenen Jahres eine sehr genaue Zeichnung und Beschreibung dieses neuen Pfluges erhalten hatte, beeilte sich, dieselbe in Nr. 2 ihres Wochenblattes, vom 8ten Oktober 1833, zuerst bekannt zu machen, und ließ nach dieser Abbildung und Beschreibung durch den hiesigen Mechanikus Koch einen solchen Pflug in wahrer Größe herstellen, um mit demselben im Garten des Vereins Versuche anzustellen. Allein die Resultate dieser ersten Versuche, welche im Monate November vorgenommen wurden, entsprachen keineswegs den Erwartungen, zu welchen man nach jenen glänzenden Berichten aus Frankreich berechtigt zu seyn glaubte. Es zeigte sich nämlich zwar allerdings, daß dieser Pflug ohne Führer an der Sterze gieng, und die Furchen stets in der Richtung der vorgespannten Pferde zog: Allein der Vortheil, daß hiedurch ein tüchtiger Ackerknecht erspart werden, und ein blosser Knabe zur Leitung der Pferde hinreichen sollte, schien den anwesenden Mitgliedern des General-Comité und andern Sachverständigen nicht so einleuchtend, und jedenfalls nicht wichtig genug, um durch andere eigene Nachtheile und Unbequemlichkeiten nicht wieder aufgewogen zu werden. Da der Grindel an der Achse des Vordergestelles mit dieser rechtwinkelicht und in horizontalem Sinne unbeweglich befestigt ist, so muß natürlicher Weise die Schar immer derjenigen Richtung folgen, in welcher die Pferde ziehen. Eben darum kann aber eine Furche (in einem etwas lockern Grunde) nur in so ferne regelmäßig und geradlinicht werden, als die Pferde genau in gerader Linie ziehen; bei dem geringsten Auslenken derselben zur Seite wird auch die Schar aus ihrer geraden Richtung seitwärts geschoben, und eben so muß dieselbe, wenn sie nicht in einem sehr zähen und schweren Boden tief genug eingezwängt ist, beim Treffen auf einen festen Stein oder auf ein anderes Hinderniß aus ihrer Bahn gerückt werden, und sohin eine schlangenförmige Furche bilden.

Bei allen andern Pflügen mit Vordergestellen, wo der Grindel auf der Achse einen freien Spielraum hat, kann der an der Sterze arbeitende Knecht die Schar beständig in derselben gehörigen Richtung erhalten, ohne daß solche durch einen unregelmäßigen Gang der Pferde oder durch ein anderes Hinderniß gestört oder verrückt wird; und wenn hiezu allerdings ein geübter, aufmerksamer und kräftiger Mann erfordert wird, so sind dagegen bei dem Grangéschen Pfluge nicht nur sehr gut dressirte Pferde, sondern auch eine vorzügliche Geschicklichkeit und Aufmerksamkeit im Führen und Lenken derselben nöthig, dergleichen man von unsern Bauernknaben schwerlich erwarten dürfte.

Wenn ein gewöhnlicher Pflug am Ende eines Ackerbeetes umgewendet werden muß, wird dieses auf die einfachste und schnellste Art dadurch bewirkt, daß der Knecht, während er die Pferde umkehren läßt, den Grindel mit der Schar hoch genug aus dem Grunde hebt, und nicht eher wieder nieder läßt, als bis er die Schar in die Linie der nächsten Furche gebracht hat, wobei der angränzende Boden außerhalb des Ackers unberührt bleibt. Bei dem Grangéschen Pfluge, der wegen seines großen Gewichtes an der Sterze von dem stärksten Manne nicht aufgehoben werden kann, ist dieses Umwenden mit viel größerem Zeitverluste und besondern Unbequemlichkeiten verbunden, indem durch das Niederdrücken des obersten Hebels die Spitze der Schar nur ungefähr einen Zoll hoch vom Boden gehoben wird, die Sohle hingegen mit dem Streichbrett auf der Erde schleifend und einen Kreis von 4 1/2 Fuß Halbmesser auf dem Grunde des Nachbars beschreibend, denselben zum Theil aufreissen muß. Derselbe Uebelstand findet Statt, wenn der Pflug von einem Grundstücke zum andern geführt wird. Dabei ist die Manipulation mit den Hebeln, welche zuerst aufgehoben, dann eingehängt, dann wieder niedergelassen werden müssen, für gewöhnliche Ackerknechte, und noch mehr für Knaben, zu künstlich und komplicirt. Wollten diese bei einem etwas schnellern Umwenden der Pferde an der Sterze nachhelfen, um das Umfallen des Pfluges zu verhüten, so liefen sie Gefahr, von dem äußersten Ende der Sterze, welches sich in einem Kreise von 8 Fuß Halbmesser umschwingt, zur Seite gerissen und niedergeworfen zu werden.

Auf solchen Aeckern, deren Seiten nicht geradlinigt, sondern gekrümmt sind, und wo demnach auch die Furchen nach derselben Krümmung parallel gezogen werden müssen, wird der Grangésche Pflug noch weniger brauchbar sich erweisen, indem die Sohle und das Streichbrett in einer von der Richtung der Schar abweichender Linie sich bewegen und seitwärts ausschweifen.

Aus allem diesem geht hervor, daß die vorzüglichste von unsern Nachbarn jenseits des Rheins so bewunderte Eigenschaft dieses Pfluges, daß er ohne Führer gehet, beim Lichte besehen, kein Vorzug ist, daß vielmehr eben in dieser Unlenkbarkeit eines Pfluges, der keinen Führer leidet, ein wesentliches Gebrechen liegt. Wenn in dieser Unlenkbarkeit eine Verbesserung oder Vollkommenheit bestehen soll, so kann diese jedem gewöhnlichen Pfluge mit Vordergestelle sogleich dadurch gegeben werden, daß man den Grindel mit der Achse rechtwinkelig befestigt. Dann wird aber auch jedes vierräderige Fuhrwerk verbessert, wenn man die Achse des Vordergestelles mit der Langwied unbeweglich in paralleler Lage mit der hintern Achse fest macht, so daß es sich um seinen Reibnagel nicht mehr drehen kann; und dann müssen wir auch ein Schiff

ohne Steuerruder bewundern, welches keinen Steuermann braucht, und immer gerade in der Richtung des Windes fortgeht!

Bei allem Pflügen kommen zwei verschiedene Arbeiten und Wirkungen vor: das Fortziehen der die Erde aufwühlenden und durchschneidenden Schar, und das Dirigiren und Regieren derselben, sowohl in horizontalem als vertikalem Sinne. Die erste dieser Arbeiten, welche die größte Kraftanstrengung erfordert, ist den vorgespannten Pferden auferlegt; die letztere, zu welcher, nebst einer gewissen Uebung und Intelligenz, auch eine, bald mehr bald minder starke, Kraftäusserung nöthig ist, muß der den Pflug führende Ackerknecht versehen, welcher nebenbei noch sehr bequem die Pferde lenket. Grangé, welchem in seinem achtzehnten Jahre diese Arbeit an einem mit sechs Pferden bespannten Pfluge in einem sehr zähen und tiefen Lehmboden zu schwer fiel, gerieth auf den, allerdings sinnreichen und seiner Bequemlichkeit zusagenden, Einfall, auch diese letztere, für seine Kräfte zu harte, Arbeit den Pferden aufzubürden, so daß ihm dabei Nichts weiter zu thun bliebe, als diese Thiere, neben dem Pfluge einhergehend, zu leiten. Diesen seinen Zweck suchte er nun durch einen besondern, zweiten doppelarmigen Hebel zu erreichen, welchen er unter der Achse der Räder so anbrachte, daß dessen vorderes kürzeres Ende mit der Zunge oder Gabel des Vordergestelles, das hintere, längere Ende hingegen durch eine Kette mit der Sterze verbunden ist, und daß die Pferde durch das Auswärtsziehen der Gabel vorne, die Sterze, und mit dieser die Schar, hinten niederwärts drücken, und so in dieser Hinsicht die Function des auf die Sterze sich lehnenden Ackerknechtes verrichten sollen. Der Erfinder hat jedoch hierbei vergessen, daß eine solche Wirkung nur unter der Bedingung Statt finden kann, daß der Stützpunkt seines Hebels, welcher den vereinten Druck nach Oben von beiden Seiten zu tragen hat, in vertikaler Richtung unbeweglich, oder wenigstens schwer genug ist, um von Oben diesem doppelten Gegendrucke zu widerstehen. Nun wird aber dieser Stützpunkt, nämlich die Achse der Räder, nur durch das Gewicht derselben und des Vordergestelles niedergehalten, und da dieses Gewicht im Ganzen nicht bedeutend ist, noch seyn darf, so muß nothwendigerweise jedesmal, wenn der Widerstand des Grundes gegen das Eindringen der Schar größer als dieses Gewicht wird, der zu leichte Stützpunkt, folglich das ganze Vordergestelle, von den Pferden aufgehoben werden, so daß die Räder den Boden nicht berühren, sondern frei in der Luft schweben; und, da die Sterze von Niemanden gehalten wird, so muß bei fortgesetztem Ziehen der Pferde der ganze Pflug umgeworfen werden — ein Unfall, welcher beim Aufbrechen eines ziemlich lockern und leichten Grundes im Garten des landwirthschaftlichen Vereins mehrere Male sich ereignete, und immer eine unangenehme Störung und einen bedeutenden Zeitverlust mit dem Wiederaufrichten des Pfluges verursachte. *)

Endlich kommt noch zu bemerken, daß bei der außerordentlich kurzen Stellung dieses Pfluges, da die Spitze der Schar fast bis unter die Achse des Vordergestelles reicht, in einem mit vielen Wurzeln, Quecken und Rasen verwachsenen Acker die aufgeworfenen Massen zwischen den Rädern sich fortwährend anhäufen müssen, was den Widerstand ungemein vermehrt, den Gang des Pfluges oft ganz hemmen kann, und ein beständiges, mühesames und zeitraubendes Ausräumen nöthig macht.

Obgleich nun diese Versuche und diese Bemerkungen der Unterzeichneten kein günstiges Urtheil über diese neue Erfindung begründen konnten, so wollte das General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins den so hoch gepriesenen und berühmten Pflug doch noch einer weiteren Prüfung, auf einem tieferen und zäheren Ackergrunde, und zwar im Vergleiche mit einigen der besten Musterpflüge, unterwerfen, welche sich in der Sammlung des Vereins dahier befinden.

Dieser vergleichende Versuch ward am 16ten gegenwärtigen Monats in der Nähe des Dorfes Bogenhausen, in Gegenwart Sr. Durchlaucht des Herrn Feldmarschalls Fürsten von Wrede, Sr. Excellenz des Hrn. Staatsrathes Grafen von Drechsel, dreier Mitglieder des General-Comité, nämlich des Hrn. Oberappellationsgerichtsrathes von Welsch, des Hrn. Hofrath und Professors Medicus, und des Unterzeichneten, nebst mehrerer praktischer Landwirthe, mit dem Grangéschen Pfluge, und einem von Hrn. Zugmayer in Wien neuerfundenen Pfluge mit Vordergestelle, welchen das General-Comité von daher erst unlängst bestellt und erhalten hatte, mit aller gehörigen Umsicht vorgenommen, und es gieng hieraus die allgemeine Ueberzeugung hervor:

daß der Grangésche Pflug (dessen einzelne Vorzüge man in sehr schweren und tiefen, übrigens reinen Böden, wo die Schar tief einschneiden muß, und daher nicht leicht ausspringen kann, unter besondern Umständen, nicht in Abrede stellen will) auf flachem, seichten und lockern Ackerwerke nicht mit Vortheil anwendbar ist; daß, wenigstens auf Gründen dieser letztern Art, die Leistungen dieses neuen, ziemlich schweren, complizirten und kostbaren Pfluges hinter jenen des bekannten einfachen schottischen

*) Wenn durch diesen Hebel die Pflugschar mit derselben Kraft wieder gedrückt werden sollte, welche ein auf die Sterze sich legender Arbeiter gelegenheitlich auszuüben vermag, und auszuüben genöthigt ist, müßte das Vordergestelle, um nicht aufgehoben zu werden, wenigstens 250 Pfund schwer seyn.

Pfluges, und des Brabanter-Pfluges ohne Vordergestelle weit zurück bleiben, noch auffallender aber von jenem des um Vieles einfacheren, leichteren, bequemeren und wohlfeileren Zugmayer'schen Pfluges, mit Vordergestelle, übertroffen werden, welcher letztere bei seiner Anwendung in unsern Gegenden kaum Etwas zu wünschen übrig zu lassen scheint.

Der Unterzeichnete erlaubt sich, diesen seinen Bericht mit der Behauptung zu schliessen, daß es im allgemeinen ein zweckwidriges und irriges Bemühen ist, den Pflug, welcher ein von der Hand des Menschen mit Intelligenz zu führendes Werkzeug ist und bleiben muß, und als solches desto vollkommener ist, je sicherer und wirksamer er von der durch Intelligenz geleiteten Hand geführt wird, in eine künstliche, von des Menschen Hand unabhängige und dessen Intelligenz ausschliessende, Maschine verwandeln zu wollen; und er glaubt daher, daß es überhaupt ausser den Gränzen und Befugnissen der Mechanik liegt, das älteste und allgemein nothwendigste Handwerk der Ackerknechte aufzuheben und entbehrlich zu machen.

München, den 22ten Mai 1834.

Joseph Ritter von Baader.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

207. Ueber die Düngung mit grünen Saaten.

(Fortsetzung.)

Der Weitzen geräth nach demselben vortrefflich, und da derselbe den Zeitraum zwischen Aerndte und Aussaat zu seinem Wachsthum annimmt, so kann man sich alljährlich desselben bedienen, um durch sein Unterpflügen dem Boden eine größere Menge Kräfte zuzuführen, als ihm die folgenden Weitzensaaten entziehen. So befriedigend diese Resultate für jeden Landwirth seyn müssen, so ist der Kultur des Buchweitzens doch der Umstand entgegen, daß er eine frische und feuchte Temperatur verlangt, und daher in trockenen Himmelsgegenden nicht gedeihet. Aus dieser Ursache habe ich den Anbau desselben wieder aufgeben müssen.

Vergleicht man nun Lupinen, Buchweitzen und Roggen miteinander, so wird man den Unterschied zwischen ihnen leicht auffinden. Der Roggen liefert mehr Pflanzennahrung, und ist einzig dazu passend, um eine Frühjahrssaat darauf folgen zu lassen; für eine folgende Herbstsaat taugt er nicht, weil sein Wachsthum im Sommer von geringer Bedeutung ist, und der Buchweitzen ist ihm in dieser Hinsicht vorzuziehen, wenn anders das Klima seinem Anbau entspricht; auch kann man in diesem Falle die Lupinen anwenden, obgleich sie im Ertrage an grüner Masse dem Buchweitzen weit nachstehen.

Unter denen Pflanzen, welche die ältern Schriftsteller zu unserm Zwecke empfehlen, wird auch der Rübsen (brassica napus) von Crescenzio besonders gerühmt. Die Bewohner der Lombardei gaben ihm zu jener Zeit, wie wir schon vorher bemerkt haben, den Vorzug, und in Mailand hat man ihn zum Behuf grüner Düngung immer gebauet. Diese Pflanze hat mit dem Roggen vieles gemein; man säet den Winterrübsen im Herbste, er wächst im Winter, und tritt gegen das Ende Aprils schon in die Blüthe; er unterbricht folglich den Anbau solcher Gewächse nicht, deren Aussaat oder Pflanzung nur gegen Ende Aprils und Anfangs Mai Statt haben kann; sein Ertrag im grünen Zustande ist eben so gesichert als der des Roggens, in welcher Hinsicht er aber auch einzig zur grünen Düngung empfohlen werden kann. Ueberdieß hat er noch vor dem Roggen voraus, daß seine Aussaat weniger Kosten verursacht, indem wegen der kleinern Körner nur wenig Samen erforderlich ist. Auf der andern Seite ist es aber auch gewiß, daß er nicht so hoch wird als der Roggen, und daß eine Pflanze davon dreimal mehr Raum zu ihrem Gedeihen erfordert als jener. Sämmtliche Theile dieses Gewächses haben in der Blüthezeit weniger Konsistenz als die des Roggens; und nehmen wir alles zusammen, so giebt der Rübsen unter sonst gleichen Umständen an Pflanzennahrungstheilen nur halb so viel als der Roggen dem Boden zurück, und die Düngung, die er beim grünen Unterpflügen dem Acker gewährt, ist kaum für eine halbe zu achten. Da der eingepflügte Rübsen weniger Konsistenz hat, so wird er auch desto schneller zersetzt, und kann in dieser Hinsicht zwar der ihm folgenden Maissaat sehr gedeihlich werden; allein in einer Rotation, welche nach dem Mais noch eine oder mehrere Fruchtärndten verlangt, paßt er nicht.

Vorstehende Bemerkungen und die Beobachtungen, die jeder Landwirth selbst über die günstige Zeit der Aussaat jeder Frucht, so wie über die Zeit, die jedes Gewächs bis zum Eintritt seiner Blüthe bedarf, lassen leicht beurtheilen, welche unter den zur grünen Düngung von den Schriftstellern empfohlenen Pflanzen den Vorzug verdienen. Man muß nur nie dabei vergessen, daß alle diejenigen Pflanzen, die im Sommer nicht gedeihen, und die man deßhalb im Frühjahre ansäen müßte, nicht wohl gestatten, in dem nämlichen Jahre nach dem Unterpflügen noch eine Aerndte zu gewinnen, und daß folglich der Verlust einer Aerndte und das Brachliegen des Ackers unvermeidlich seyn wird. Setzt man sich über Beides hinweg, so hat man während des Brachjahres Zeit genug, jede beliebige Pflanzenart zum Behufe des Unterpflügens zu erzeugen.

Es ist uns noch übrig, über die Behandlung des zur grünen Düngung bestimmten Roggens zu reden, diese neue Art der Düngung mit der ältern zu vergleichen, die Vortheile davon zu zeigen, seine Anpassung auf unsere gewöhnlichen Wirthschaftsmethoden darzuthun, und endlich auch die Einwürfe dagegen zu widerlegen.

§. 8.

Ueber den Anbau des Roggens und seine Behandlung in Hinsicht des gepriesenen Zweckes habe ich nur wenig zu erinnern; denn sie sind die nämlichen, die bei dieser Fruchtart in Hinsicht auf eine zu erzielende Kornärndte Statt finden; allein es wird dabei eine strengere Oekonomie nothwendig seyn. Wir können zum Roggenbau hinsichtlich des Unterpflügens nur solche Felder bestimmen, welche gegen Ende Aprils mit Mais oder anderen Früchten bebaut werden sollen, welche nicht wohl früher gesäet werden können, als z. B. Schminkbohnen ic. Roggen gedeiht nicht in schwerem Boden; allein es ist ein mächtiger Unterschied darin, ob man ihn zur grünen Düngung oder zum Reifwerden bestimmt; und es wäre sehr unweise, unter diesem Vorwande dem schwerem Boden die Wohlthat dieser grünen Düngung zu entziehen. Ist das Land nur nicht zu naß, so wird der Roggen gewiß darin das Ziel erreichen, dessen wir bedürfen, um ihn als Dünger anzuwenden. Uebrigens gewährt der Anbau des Roggens in solchen Feldern ein treffliches Mittel, den schweren Boden zu bändigen und ihn mürbe und locker zu machen; und sollten vielleicht auch die ersten Versuche dieser Art nicht gelingen, so würde man doch für die Zukunft reiche Aernten von solchen Feldern hoffen dürfen. Eifrige Landwirthe geben dem Boden zum Roggenbau drei Bearbeitungen; zwei würden schon hinreichen, obgleich die dritte auch niemals nachtheilig werden kann; der Roggen hat dieser mehrfachen Pflugarbeiten nicht nöthig, wie auch schon die landwirthschaftlichen Schriftsteller älterer Zeit, und unter diesen besonders Plinius bemerkt haben. Der Acker wird mit der ersten Pflugart umgebrochen, und durch die zweite zur Besamung vorbereitet; man säet auf die zweite Furche, egget den Samen ein, und ebnet den Acker, zu welchen letztern Zwecken ich mich einer Dornenegge bediene. Die Aussaat des Roggens muß so früh geschehen, als nur möglich. Ist das Land frisch genug, um das Keimen und Auslaufen desselben zu begünstigen, so thut man wohl, nach der Mitte Augusts die Aussaat zu beginnen; je länger er in der Erde liegt, desto besser gedeiht er, und mit desto größerer Zuversicht kann man auf seinen kräftigen Wuchs rechnen. Bei einer so frühen Saat kann man auf zwei grüne Aernten rechnen. Ende Novembers wird der Roggen 6 Zoll hoch seyn, und den schönen Anblick einer reichen Wiese gewähren. In diesem Zustande dürfte es dem Vortheile des Wirthes entsprechen, denselben abweiden zu lassen, und dadurch würden die halben Saatkosten zurückerhalten werden; nach meiner Einsicht halte ich es aber für zweckmäßiger, diese grünen Saaten über Winter in Fäulniß gehen zu lassen, sie werden dann, gleich einer Mistbedeckung, die Wurzeln schützen, die Herzkeime gegen Fröste sichern, das Bestocken der Pflanzen befördern, eine frühere Vegetation im Frühling begünstigen, die Blüthe schneller bewirken, und zur Vergrößerung der grünen Dungmasse, so wie zu deren schnellern Zersetzung nach dem Unterpflügen, Vieles beitragen.

Die möglichst frühe Aussaat des Roggens zur Düngung, gewährt demnach beträchtliche Vortheile; allein, wenn die Umstände sie nicht gestatten, so muß man darum noch nicht diese neue Art zu düngen aufgeben, denn bey einer spätern Herbstaussaat verliert man weiter nichts als die Weide oder den Herbstwuchs des Roggens. Der zu oben erwähntem Versuche bestimmte Roggen wurde erst am 5. November gesäet, und doch gedieh er vortreflich; ja ein andermal säete ich noch später (23. Dezember) Roggen aus, und meine, mich deßhalb beklagenden, Nachbarn erstaunten nicht wenig, als sie die reichliche Aernte davon sahen, die bloß um drei Tage später reifte. Einstmal säete ich Roggen gegen Ende Februars, aber es wurde nichts daraus, und sein Ertrag war höchst unbedeutend.

Die zur grünen Düngung bestimmte Roggensaat muß dicker gemacht werden, als wenn man reife Körner davon erzielen will; denn der größere Aufwand an Samen wird durch die dichter stehenden Pflanzen weit aufgewogen. Sehr zu tadeln sind diejenigen, welche nur die geringeren Körner zur Aussaat nehmen, in der Meinung, daß dadurch bei gleichem Gewächse mehrere Samen in die Erde kämen. Das ist allerdings wahr; allein noch gewisser ist es, daß vollkommener und großkörniger Samen immer kraftvolle Pflanzen giebt, während schwächliche Körner auch nur schwächliche Triebe machen. Ich habe beobachtet, daß aus einem vollen und starken Roggenkorne unmittelbar drei gleich starke Triebe hervorkamen, während dem ein schwächliches kleines Korn nur einen magern Halm bildete. Ich kenne keine Pflanzenart, die so geneigt wäre, sich zu bestocken, wie der Roggen, dessen neue Schößlinge aus den Knoten, gewöhnlich drei, bei einander hervorbrechen; allein es ist ein himmelweiter Unterschied in der Zahl der Halme von einem starken kraftvollen Samenkorne und der von einem dünnen Schmachtkorne.

Der Roggen treibt sehr zeitig im Frühjahre, und ungeachtet der Fröste schon im Februar; schnell schießt er im März in die Höhe, in den ersten Tagen des Aprils sieht man ihn schon mit den Aehren und oft schon am 20ten oder 25ten dieses Monats in der Blüthe. Dieß ist der Zeitpunkt zum Unterpflügen desselben, und es ist nothwendig, nicht länger damit zu warten; denn mit diesem Zeitpunkte würde die Saat anfangen, den

Boden zu entkräften, auf welchem er bis dahin wuchs, ohne ihm fast den mindesten Kraftverlust zu verursachen; auch ist die Pflanze zu unsern Zwecken erstarkt genug, und ließ man sie noch länger wachsen, so würde dieß nur zum großen Nachtheil der folgenden Maissaat geschehen, besonders dann, wenn der Sommer trocken oder nicht reich an Regen wäre. Wollte man etwa dem Mais eine halbe Mistdüngung zugeben, so könnte derselbe die schnellere Zersetzung der grünen Düngung entbehren, und bei dieser Rücksicht würde weiter keine nachtheilige Folge für ihn von dem spätern Unterpflügen zu fürchten seyn.

(Schluß folgt.)

208. Ueber Wässerungen der Wiesen u. Felder.

Der heurige, so trockne Jahrgang, wo Wiesen und Felder ausgebrannt werden, mahnt nur zu sehr, was bisher noch großentheils in Bayern vernachläßigt ist: nämlich an die möglichsten Zurichtungen, um Wiesen und Felder wässern zu können. Welch' ein Unterschied fällt nun gegenwärtig jedem Beobachter in die Augen! Da, wo eine Wiese gewässert wird, giebt es Gras — sohin Heu und Grumet im Ueberflusse; und da, wo eine Wässerung nicht vorhanden ist, sieht man alles ausgebrannt und verödet, wie in der egyptischen Landplage; — sohin giebt es weder Heu noch Grumet, und ein solcher Landwirth kömmt mit seinem Vieh in die äußerste Noth. Der gleiche Fall zeigt sich bei dem Winter- und Sommerbau: alle Felder lechzen nach Feuchtigkeit — nach Wasser. Wie wohlthätig — neu belebend wäre für sie die Uebergiessung, wenn auch nicht vom Nil, wie in Egypten, doch von einem nahen Fluß, Bach, Kanal oder einer kleinern Wasserleitung.

Musterhaft besteht dieses Wässerungswesen in Italien, besonders in Piemont — dann vorzüglich in China, wo jede kleine Quelle benützt, jeden Tag auf Wasser-Reserven gedacht, und alles Wasser mit aller Sorgfalt angewandt wird, so daß kein Tropfen verloren geht. Freilich sind in Deutschland seltener so trockene Jahre; aber wenn eines eintritt, soll man doch darauf vorbereitet seyn. Aber auch ausser diesen besonders trocknen Jahren leistet eine Wässerungsanstalt immer die wohlthätigsten Dienste. Der Ertrag von solch gewässertem Lande ist immer reichlicher. Hier zu Lande, wenn es an Regen fehlt, hält man Verlobungen und Prozessionen, und der Himmel soll dann sogleich obige Vernachlässigungen lohnend gut machen, ja gegen die Gesetze der Natur Regenwolken ausschütten. Möchte also die jetzige Strafe des Himmels die Landwirthe mehr auf Wässerungs-Vorrichtungen denken lassen, damit eine solche egyptische Landplage künftig so viel als möglich gemindert werde. — — —

Man wünscht weitere Bemerkungen.

209. Ueber Aeckerdoppen, Valoniae.

Aeckerdoppen, Eckerdoppen, Valoniae, ein Ausfuhr-Product des mit dem Königreiche Bayern verbrüderten Königreiches Griechenland, werden die großen Kelche der Ziegenbarteiche, Stachelkelcheiche, Quercus aegilops, genannt, und ausser dem Königreiche Griechenland aus allen anderen levantinischen Gegenden bezogen, um sie gleich Knoppern und Galläpfeln zur Gerberei ꝛc. zu verwenden. Auch in Spanien, Italien, und schon in Kärnthen und Krain, noch mehr im südlichen Ungarn und im österreichischen Litorale am adriatischen Meere) ist diese Eichenart einheimisch, und wird jenes Product verwendet. Nach „Märter österreichische Bäume und Sträucher, Wien 1796", hält sie das gemäßigte deutsche Klima gut aus. Im nördlichen Deutschlande würde sie nach Dü Roy in den durch ihren seltenen Reichthum an exotischen Holzarten berühmten Freiherrlich von Veltheimischen Anlagen zu Herbke (Herzogthum Braunschweig) bereits 1773 angepflanzt; es erfroren aber die 15jährigen Bäumchen im strengen Winter von 1788/89.

Dr. L. W. Medicus.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

210. Ueber die Theorie der Anwendung von rohem und gefaultem Dünger.

Aus dem Quarterly Journal of Agriculture im Repertory of Patent-Inventions. Januar 1834, S. 30.

(Uebersetzt im polytechnischen Journal.)

Davy war der erste, der die Anwendung der Chemie und ihrer Prinzipien auf die Landwirthschaft in ein System brachte, und dieses System wurde zuerst in einem Lehrcurse veröffentlicht, den dieser unsterbliche Mann vor dem ehemaligen landwirthschaftlichen Bureau (Board of agriculture) zu London hielt. In diesem Systeme nun, in welchem so ziemlich Alles enthalten war, was auf dem damaligen Standpunkte der Landwirthschaft als Wissenschaft bekannt war, kömmt in Hinsicht auf die Anwendung des gefaulten Düngers folgende merkwürdige Stelle vor: „So wie die Zersetzung des Düngers beginnt, läßt derselbe seine flüchtigen Theile, die gerade die kostbarsten und wirksamsten sind, entweichen. Dünger, der gegohren hat, und der nur mehr eine weiche zusammenhängende Masse bildet, hat im Allgemeinen schon den dritten Theil oder die Hälfte seiner nützlichsten Elemente verloren. Wenn er daher seine volle Kraft auf die Pflanzen ausüben, und wenn nichts von seinen Nahrungsstoffen für dieselben verloren gehen soll, so müßte man ihn offenbar weit früher, und lange, bevor die Zersetzung ihren höchsten Grad erreicht hat, anwenden."

Diese Ansicht wurde im Jahre 1809 aufgestellt, und bis auf die neuesten Zeiten pflichteten ihr auch die mei-

sten Chemiker bei, obschon die Erfahrung beständig in direktem Widerspruche mit derselben stand.

Man wendete deß Dünger fortwährend in Form jener weichen zusammenhängenden Masse an, und erzielte damit reiche Aerndten; während man da, wo man den Dünger benutzte, ehe er noch die gehörige Gährung und Zersetzung erlitten hatte, immer einen Verlust an der Aerndte, dem Dünger und der Hand-Arbeit als Resultat dieser Methode beobachtete.

Es ist zuverlässig eine irrige Behauptung, wenn man sagt, daß die besten Theile des Düngers durch den ersten Act seiner Gährung verloren gehen. Jeder Haufen frischen Düngers giebt kurze Zeit, nachdem er zusammengeschichtet worden, eine gasartige Ausdünstung von sich, deren Quantität von dem Zustande der Atmosphäre abhängt. Diese ausgehauchten Substanzen bestehen jedoch nicht aus den besten und der Vegetation förderlichsten Gasarten, sondern hauptsächlich aus verdünstetem Wasser. *) Wenn man an einem sonnigen Tage eine Dunstschichte über ein Brachfeld ausgegossen sieht, so fällt es gewiß Niemanden ein, zu behaupten, daß dieser Dunst von den Gasen herrühre, die aus dem früher untergeackerten Dünger emporsteigen; denn dieser Dunst ist nichts mehr und nichts weniger, als die durch die Einwirkung der Sonnenwärme hervorgebrachte Verdunstung der Feuchtigkeit des Bodens. Wenn man also behauptet, daß durch den ersten Act der Gährung die besten und kräftigsten Theile des Düngers verloren gehen, so ist dieß eben so viel, als sagte man, der Wasserdampf sey der nützlichste Theil des Düngers.

*) Der Verfasser, der überhaupt kein sehr gründlicher Chemiker zu seyn scheint, scheint hier die auflösende Eigenschaft, die der Wasserdampf in Hinsicht auf vegetabilische und thierische Substanzen bekanntlich in so hohem Grade besitzt, ganz übersehen zu haben. Wir glauben, daß ihn wenigstens seine Nase hätte belehren können, daß der Dunst eines frischen Düngerhaufens kein bloßer Wasserdampf ist. — Wir sind wohl auch für die Anwendung von gegohrenem Dünger; allein wir schliessen uns hiebei denen an, welche verlangen, daß die Gährung gehörig geleitet werde, und daß von deren Producten so wenig als möglich verloren gehe. Die Gährung darf daher nicht tumultuarisch von Statten gehen, und die dabei entwickelten Gasarten sollen so viel als möglich zur Bildung solcher Substanzen bestimmt werden, die den Pflanzen entweder selbst als Nahrung dienen, oder die dieselben, gleich manchen Salzen, zu einer größeren Thätigkeit, zu einer gesteigerten Aufnahme von Nahrungsstoffen, und folglich zu einem üppigeren Wachsthume veranlassen. A. d. R.

(Fortsetzung folgt.)

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

211. Der Wollhandel in Sachsen.

Aus Sachsen, 28ten Mai 1834. Das Wollgeschäft, welches sich im vergangenen Jahre durch eine glänzende Konjunktur auszeichnete und jedem Kaufmanne, der in diesem Artikel arbeitete, bedeutenden Nutzen brachte, wird auch dieses Jahr durch eine Meinung beherrscht, welche sowohl dem Käufer, als auch dem Produzenten nur erfreulich seyn kann. Darf es uns wohl Wunder nehmen, daß unsre Käufer mit größtem Eifer sich in den Besitz der guten sächsischen Schäfereien zu setzen eilen, wenn wir bedenken, daß in der Leipziger Oster-Messe allein von 100,000 Stück Tüchern 80,000 verkauft wurden; daß ausserdem noch Schweitzer und Holländer nur um die Hälfte ihre Einkäufe darin machen konnten und sich genöthigt sahen, ansehnliche Bestellungen zu hinterlassen? Dieses hat nun freilich zur Folge, daß die Preise im Allgemeinen sich noch höher stellten, als vergangenes Jahr. Fand man schon damals den Preis hoch, so muß dieses jetzt noch um so mehr befremden, da derselbe um 2 bis 4 Rthlr. für den Stein gewachsen ist; so daß die Wolle, die man im vorigen Jahre mit 15 1/2 Rthlr. für den Stein bezahlte, jetzt für 19 und 20 Rthlr. erkauft wird; eine Erhöhung, die unserm Landmann, wenn auch nur eine kleine, doch sehr wünschenswerthe Entschädigung für die niedrigen Getreidepreise gewährt. Dabei hat es nun aber, wie gesagt, keine Gefahr, ja es muß vielmehr für jeden Vaterlandsfreund eine angenehme Erscheinung seyn, wenn er sieht, daß die deutschen Wollhändler sich durch keine englischen Berichte (die für die dortigen Geschäfte traurige Aussichten darbieten sollen) täuschen lassen, sondern mit Festigkeit ihre Bahn verfolgend einen erfreulichen Ausgang erwarten können. Und dieses ist eben ein neuer Beweis, wie wenig der Wollhandel in Deutschland jetzt von Großbritanien abhängig ist. Als etwas Merkwürdiges dürfen wir den Umstand nicht übergehen, daß, während die Engländer uns Deutsche mit Berichten von Bankeruten, Ausständen der Fabrikarbeiter oder Londoner Schneidergesellen, angeblichen Vorräthen von 30 oder 40,000 Ballen deutscher Wollen (welche, wenn das Quantum auch so viel beträgt, nach glaubwürdigen Berichten von schlechter Qualität seyn sollen) gleichsam schrecken, und zu einer Erniedrigung der Preise bringen wollen, gerade in dem Verhältnisse dieselben bei uns täglich steigen. — Man sieht, daß hier ein ziemlich reges Thun und Treiben sowohl von Seite der Fabrikanten als der Wollhändler Statt finden muß. In Schlesien, Preußen und den österreichischen Staaten scheint man diese Konjunktur schon vorausgeahnet zu haben, denn daselbst ist schon im vorigen Jahre ein bedeuten-

des Quantum Wolle auf den Schafen verkauft worden, was jedoch bei uns nicht üblich ist.

212. **Bekanntmachung.**

Die k. Staatsgüter-Administration hat zum Behufe des Unterrichts für die Zöglinge des k. landw. Instituts und des Schäferei-Personals eine Wollsortirungs-Anstalt begründet, und es ist die Wolle der Staatsgüter Schleißheim und Weihenstephan von heuriger Schur, bereits sortirt und accomodirt, täglich zu besichtigen, wozu Jedermann freundlichst eingeladen ist.

Schleißheim den 5ten Juni 1834.

Die königl. Staatsgüter-Administration Schleißheim.

Münchner Getreid-Schranne am 14. Juni 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	41	3284	3325	1294	2031	15	19	14	13	13	13	—	—	3	59
Roggen . .	33	2216	2249	800	1449	10	29	9	30	8	57	—	—	3	24
Gerste . . .	89	573	662	436	226	7	57	7	31	7	10	—	—	1	21
Haber . . .	—	718	718	663	55	6	6	5	53	5	27	—	—	—	42

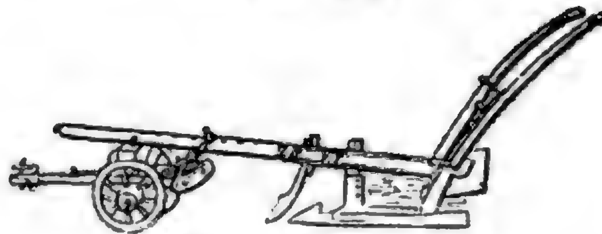
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 25. bis 31. May 1834.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	31	13	16	—	—	9	8	7	14	5	1
Amberg . . .	31	9	11	—	—	6	8	—	—	4	12
Ansbach . .	28	8	1	8	48	5	54	5	54	3	53
	31	8	4	8	36	6	2	—	—	4	2
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	30	12	28	13	38	9	36	7	54	5	9
Baireuth . . .	31	10	27	—	—	7	31	—	—	4	30
Dinkelsbühl . .	28	9	7	9	7	6	7	5	14	3	47
Erding . . .	28	9	—	—	—	6	36	5	—	4	12
Ingolstadt . . .	31	11	29	—	—	8	4	5	21	4	47
Kempten . . .	28	—	—	13	28	10	38	7	55	5	36
Landsberg . . .	31	—	—	14	9	9	30	8	22	5	29
Landshut . . .	30	10	15	—	—	6	45	4	45	4	15
Lauingen . . .	31	11	44	13	2	10	15	7	55	4	51
Memmingen . .	27	—	—	12	48	9	8	8	33	5	14

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
München . . .	31	12	21	—	—	8	24	6	36	4	52
Murnau . . .	31	—	—	13	12	8	6	5	40	5	—
Neuötting . . .	28	9	30	—	—	6	54	—	—	5	24
Nördlingen . .	31	—	—	10	59	9	33	6	58	4	17
Nürnberg . . .	31	9	7	—	—	6	10	5	24	4	34
Passau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Regensburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rosenheim . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Speyer . . .	27	9	57	—	—	7	57	6	6	5	18
Straubing . .	31	9	36	—	—	6	11	4	45	4	13
Traunstein . .	31	10	—	—	—	6	36	4	36	3	36
Vilshofen . . .	28	9	16	—	—	5	48	5	54	5	27
Weilheim . . .	28	11	2	11	2	8	—	6	—	4	48
Weißenburg . .	31	8	20	—	—	6	25	4	37	4	4
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 39. den 24. Juni 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Ueber Kammwolle. — Ueber die Düngung mit grünen Saaten. (Schluß.) Ueber die Theorie der Anwendung von rohem oder gefaultem Dünger. (Fortsetzung) — Dringende Nothwendigkeit, die Keimkraft der Gerste und des Kleesamens vor der Aussaat zu prüfen. — Das landwirthschaftliche Fest in China. — Bekanntmachung.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

213. Ueber Kammwolle.

An den
hochverehrten landwirthschaftlichen Verein
in Bayern zu München.

Einem hochverehrten Verein

habe ich die Ehre, beifolgend einige Muster von Kamm-Wollen-Garnen, wovon die Wolle auf meinen Gütern in Sachsen und Bayern erzeugt wurde, zu überreichen, mit der Bitte, diese von mir fortgesetzten Versuche und nachfolgenden Mittheilungen über einen so wichtigen Erwerbszweig wohlwollend aufzunehmen.

Das Garn Nr. 1. *)

Ein Pfund von dieser reingewaschenen und gekämmten Wolle, wurde von einer Spinnerin in unserer Umgegend bis zu der Feinheit von 92 Haspeln gesponnen.

Da eine Haspel 1600 Fuß Länge hat, so geben diese 92 Strähne, 147,200 Fuß oder eine Länge von 5 1/2 deutschen Meilen.

*) Die Muster sind im Locale des landwirthschaftlichen Vereins einzusehen.

Wäre diese Wolle auf eine Maschinen-Spinnerei gekommen, so würde man sie bis auf 100 Haspeln ausgesponnen haben.

Die Wolle von diesem Garne hatte 4 1/2 Zoll Länge, und wurde von Jährlingen, welche ein Alter von 18 Monaten erreicht hatten, abgeschoren.

Ein hochverehrter Verein wird sich noch der Aufsätze erinnern, welche in den ökonomischen Neuigkeiten erschienen, und worin einerseits der Herr Baron von Ehrenfels alle Schafzüchter auffordert, ihre Schafe des Jahres dreimal zu scheren, um recht viel Nutzen daraus zu ziehen, so wie anderseits Herr Claus in Pirna denselben anrathet, die feine Wolle auf den Schafen 2 bis 3 Jahre stehen zu lassen, um eine recht lange Kammwolle zu erzeugen, welche ihnen viel mehr Gewinn als eine einjährige Schur-Wolle geben würde.

Ich erlaubte mir damals, diesen Anempfehlungen, sogleich öffentlich zu widersprechen, und meine seitdem gemachten Versuche, bestätigen es durch folgende Berechnung:

22 ℔ Electoral-Kammwolle, nachdem sie fabrikmäßig gewaschen worden sind, geben netto . .	15 ℔
Diese liefern gekämmte Wolle	8 „
Bleiben	7 ℔

welche in Kämmlingen bestehen, und mit der Kamm-Wolle im Handel folgende Preise erreichten:

8 ℔ Kammwollengarn, wie beiliegende Probe a R. 4	R. 32 —
7 ℔ Kämmlinge zu 1 1/3 ꝛc. .	„ 9 „ 8
15 ℔	R. 41 „ 8

1 ℔ Kammwolle von dieser Feinheit kostet zu waschen und zu kämmen
R. — 9 gl.
und zu spinnen „ 1, 3 „ für 8 ℔ R. 12 — gl.
7 ℔ zu waschen à 9 gl. 2, 15 "
R. 14, 15
Bleiben R. 26, 17

Hätte ich 22 ℔ Wolle nur ein Jahr auf den Schafen stehen lassen, und sie alsdann sortirt nach England gesendet, so würde ich wenigstens 6 Schillinge 9 Pence per ℔, oder nach Abzug aller Spesen R. 220 — per Centner erhalten haben.

Nach diesem Preise geben diese 22 ℔ Wolle zu 220 R. Netto R. 44.
folglich gegen Kammwolle einen Mehrgewinn von
R. 17, 9 gl. für den Stein, oder von
„ 86, 11 " für den Leipziger Centner.

Das Garn Nr. 2.

Dieses wurde aus der Wolle von meiner englischen Romney-Marsh. Raçe — oder Leicester-breed — mit Electoral-Widdern gekreuzt gesponnen.

22 ℔ rein gewaschene Wolle gaben .	15 ℔
Diese lieferten an Garn . .	11 ℔
und an Kämmlingen . .	4 „
	15 ℔

Das Garn wurde zu einer Feinheit von 20 Haspeln gesponnen, und zu 1 1/2 ꝛc. das ℔ und für den Handel taxirt.

Der ganze Ertrag von diesen 15 ℔ betrug:

11 ℔ Garn zu 1 1/2 R. . .	R. 16, 12 "
4 " Kämmlinge zu 12 gl. .	" 2 — "
15 ℔.	R. 18, 12 "

1 Pf. von dieser Wolle kostete zu waschen
und zu kämmen R. — 5 gl.
und zu spinnen „ — 3 "
Beträgt auf 15 Pf. a 8 gl. . . R. 4, 12 "
Bleiben R. 14 — "
(11 Pf. kämmen u. spinnen, 4 Pf. kämmen)

Das Garn von der Romney-Marsh-Raçe paßt blos für geringe Zeuge und als Strumpfgarn, wohingegen das feine Electoral-Wollengarn zu Thibet-Stoffen verwendet werden kann.

Diese feinen Stoffe, die sehr theuer zu stehen kommen, finden wenig Abnehmer, und müssen den bei weitem schöneren Cachemir-Zeugen, welche nicht viel theurer sind, nachstehen.

Auch wird ein hochverehrter Verein, aus dem Preise, welchen ich für das Garn meiner Romney-Marsh-Schafe erhalten habe, ersehen, daß der Gewinn sehr unbedeutend ist, da diese Thiere, wenn sie nicht auf fetter Weide und reicher Fütterung gehalten werden, jährlich weniger und glanzlosere Wolle geben.

Ich muß daher meinen vor 2 Jahren gegebenen Rath wiederholen.

1) „Aus unsern eigenen Schafheerden, durch Auswahl „langwolliger Thiere, eine mittelfeine (nicht supra-„feine) Kammwolle zu erzeugen, welche jetzt gesucht und theuerer als Tuchwolle bezahlt wird."

2) „Die Erzeugung der ordinären Kammwolle aber „blos den Engländern zu überlassen, welche uns „solche bis jetzt wohlfeiler liefern können, da sie „nicht allein einen größeren Vortheil von dem „Fleische dieser Thiere (8 gl. per Pf.) ziehen, son-„dern auch ihre Weide und ihr Klima sich besser „für diese langwolligen Schafe eignen, als es zum „größten Theil bei uns der Fall ist." —

Da man es bis jetzt, ungeachtet aller künstlichen Maschinen und Zubereitungen, noch nicht dahin gebracht hat, aus ordinären Wollen ein feines Tuch zu fabriciren — wie inliegendes Tuchmuster, aus der Wolle meiner Schafe gefertigt — so steht zu erwarten, daß wir auch nächste Schur für unsere suprafeine Wolle dieselben Preise wie voriges Jahr erhalten werden, und vielleicht noch höhere, wenn sich, wie vor mehreren Jahren, die Exportation feiner Tuche nach Amerika wieder hebt.

Mit unbeschränkter Hochachtung unterzeichne ich mich
Eines hochverehrten Vereins

Leipzig am 2ten Mai 1834.

gehorsamster
Max v. Speck-Sternburg.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

214. Ueber die Düngung mit grünen Saaten.

(Schluß.)

Das Unterpflügen der grünen Roggensaat erfordert einige Aufmerksamkeit; ich habe mehrere Versuche angestellt, um es auf die wirthschaftlichste Art zu bewerkstelligen. Ich ließ den Roggen mit der Walze niederwalzen, ich ließ ihn durch Viehheerden niedertreten,

und habe auch noch andere ähnliche Mittel versucht, aber keines von allen war mir entsprechend genug; denn der Pflug konnte die Saat nicht vollkommen mit Erde bedecken, und das so behandelte Feld gab einen widerlichen Anblick. Das beste Mittel scheint mir zu seyn, den Roggen mit der Sichel zu schneiden, und die abgeschnittenen Büsche nach dem Laufe der Pflugfurchen auf den Acker zu legen, alsdann wird der Pflug Alles, und auch die stehendbleibenden Stoppeln, bedecken können. Ein guter Arbeiter wird täglich bequem drei Tagwerke absicheln können. Es ist von Wichtigkeit, die abgesichelte Saat so bald als möglich unterzupflügen, wenn anders kein Regenwetter es hindert; denn dadurch wird der Zweck einer schnelleren Zersetzung am sichersten erreicht.

§. 9.

Will man ein Roggenfeld als künstliche Wiese benützen, so lasse man es schneiden, so wie die Aehren sich zeigen. Dadurch erlangt man ein treffliches Heufutter, das, gehörig getrocknet, dem Vieh sehr angenehm ist. Bei hinlänglichem Viehstande kann man es auch grün verfüttern; doch muß es bald geschehen; denn bei längerem Wachsthume erhärtet die Roggensaat schnell, und wird alsdann von den Thieren verschmähet. Nur wenige Tage hindurch dient sie also zum Grünfutter, und daher ist es vorzüglicher, sie zu Heu zu machen.

Jedermann weiß, daß ein in die Aehre tretendes Roggenfeld einer reichen Wiese gleicht; aber weniger allgemein ist es bekannt, daß ein solches Feld, wenn es in dieser Epoche abgeschnitten wird, sehr schnell wieder von neuem ausschlägt, und bei günstiger Witterung nach wenigen Tagen eine zweite Heuärnte darbietet.

Roggen, der am 10ten April geschnitten wird, braucht nur 22 — 24 Tage, um wieder eben so hoch empor zu wachsen, als das erstemal; man kann ihn daher in den ersten Tagen des Maimonats nochmal abschneiden, wo alsdann der Acker noch zur rechten Zeit für den Mais zubereitet werden kann. Diese Eigenschaft, welche der Roggen mit andern Grasarten gemein hat, nämlich unaufhörlich nachzuwachsen, macht ihn auch fähig zu einer zweijährigen Dauer; und nach Behauptung einiger Schriftsteller wieder sogar ausdauernd. In unserm warmen Klima müssen wir fürchten, daß er durch die Sonnenhitze verbrennt; aber in feuchteren Gegenden kann man ein Roggenfeld wenigstens 18 Monate lang als Wiese benutzen. Man sehe darüber die schönen Erfahrungen, die uns Poncelet darüber aufgezeichnet hat. Das nämliche Roggenfeld kann uns also gegen das Ende des Herbstes eine reiche Weide, und im Frühjahre zwei möglichst frühzeitige Heuärnten liefern; es läßt sich daher keine bessere Pflanze für künstliche Wiesen finden, und vergleicht man den Ertrag davon mit dem Ertrage des Klees, so wird man finden, daß er wenigstens dreimal mehr als dieser im grünen Zustande giebt. Uebrigens ist noch das Gerathen des Roggens bei weitem zuverlässiger als das Gedeihen des Klees, und die Auslage für Samen nicht viel größer als bei diesem.

Es ist sehr zu bewundern, daß man noch nie diese sämmtlichen Vortheile des Roggens berücksichtigt hat; und man muß es beklagen, wenn man so viele Felder antrifft, die vom Ende Junius bis zum April oder Mai folgenden Jahres müßig liegen, da sie doch zu künstlichen Wiesen auf vorgedachte Weise benutzt werden und reichliche Heu-Aerndten abgeben könnten. In meinen Ländereien liegt den Winter hindurch kein Zoll Erde unbepflanzt; alle zum Maisbau bestimmten Aecker sind mit Roggen besäet, den ich als grüne Düngung unterpflügen lasse, da, wo ich keinen Mist hinbringen kann, und den ich als Futtermittel benutze, auf solchen Aeckern, die eine Mistdüngung nöthig machen.

Besonders für sehr kleine Ländereibesitzer ist die Roggensaat zur Fütterung von der höchsten Wichtigkeit. Ein Wirth, der nur zwei Tagwerke Land besitzt, wovon er eins mit Getreidefrucht, das andere mit Mais benutzt, gelangt dadurch zu dem nämlichen Resultate, als wenn er deren drei besäße; und das Wesentlichste davon ist, daß das dritte, das er gleichsam dabei gewinnt, eine Wiese ist, deren er so sehr bedarf, und die ihm bisher fehlte. In seinen Verhältnissen würde er nicht klug handeln, die Roggensaat als grüne Düngung unterzupflügen, vielmehr muß er sie zur Fütterung benutzen, und eine Milchkuh daraushalten, welche für ihn ein erwünschter Gegenstand seyn muß; dann dient ihm das Stroh von seinem Weitzen und die Zweige und Blätter des Mais zur Einstreuung, und er gewinnt auf diese Art zugleich so viel Mist, als er bedarf.

Ich glaube bewiesen zu haben, daß das Unterpflügen des grünen Roggens den Mist-Dünger ersetzen könne; jetzt will ich genau die Verhältnisse aufklären, in welchen diese neue Art zu düngen zu der ältern steht, um daraus zu erkennen, welches die wirthschaftlichste sey. Es ist schon eine Sache von Wichtigkeit beim Ackerbau, wenn man den Mangel des Mistes zu ersetzen weiß, aber um so kostbarer ist diese Kunst, weil man sie selbst mit auffallend geringen Kosten auszuüben vermag.

§. 10.

Die gewöhnliche Umlaufszeit der Rotation in den Umgegenden von Turin umfaßt 4 Jahre, nämlich 1) Mais in Mist; die Menge des Mistes ist sich nicht gleich, aber sie steiget bei den sorgfältigsten Ackerwirthen nie über 10 Fuder pr. Tagwerk; 2) und 3) Weitzen, 4) Roggen, und nach der Abärntung desselben Hirse, Quarantino (kleiner Mais) Rüben oder Klee. Wir erhalten in 4 Jahren 5 Aernten, und was geben wir dem Acker dafür zurück? Höchstens 10 Fuhren Mist, und doch, so gering auch diese Vergeltung ist, lehrt uns die Erfahrung, daß sie hinreichend ist, nicht blos um dem Lande seine Fruchtbarkeit zu erhalten,

sondern selbst noch um diese zu vermehren. Diese Thatsache allein ist der beste Beweis für unsern aufgestellten Grundsatz, worauf sich unser ganzes System gründet, daß nämlich die Pflanzen dem Boden, der sie zu nähren scheint, mehr zurückgeben, als sie von ihm erhalten.

Unsere Ackerwirthe pflegen gewöhnlich den vierten Schnitt künstlicher Wiesen einer halben Mistdüngung gleich zu schätzen, und sie lassen diesen vierten Schnitt der Futterkräuter sich auf die Wiese selbst zersetzen. Nach meinem Verfahren bildet der Roggen im Dezember eine reiche Wiese, gleich dem vierten Heuwuchse der künstlichen Wiesen, welche ich der Zerstörung des Frostes Preis gebe, ohne sie in Berechnung zu bringen, weil ich derselben, so bedeutend sie auch ist, nicht bedarf. Der Roggen bietet bei seinem Unterpflügen eine so große Masse von vegetabilischer Materie dar; die Blüthezeit desselben ist so richtig gewählt, um das größte Gewicht und die beste Beschaffenheit der Pflanzen zu erhalten und die Verflüchtigung der feinern Ausdünstungen derselben zu verhindern, daß man ohne allen Zweifel als fest und gewiß annehmen kann, daß eine reiche Production grünen Roggens, die in der Zeit ihrer Blüthe untergepflügt wird, zehn Fudern Mist gleichkomme, und sie sogar noch übertreffe.

§. 11.

Sicher ist der Ackerbau das wichtigste und nützlichste Gewerbe; aber eine schwierige Sache dabei ist die Anschaffung des Mistes, die Mancher bei allem guten Willen nicht möglich machen kann. Mein Vorschlag also, mit grüner Roggensaat zu düngen, muß nun um so wichtiger seyn, da die Ausführung desselben keine grösseren Kosten macht, als die Herbeischaffung des Mistes, da sogar die grüne Düngung noch um vieles wohlfeiler ist, als die Mistdüngung, wie aus Folgendem ersichtlich wird. Nehmen wir an, daß ein Fuder Mist 10 Fr. koste. Sachverständige werden diesen Preis nicht zu hoch finden; wir haben schon seit längerer Zeit mehr dafür bezahlt, und ich weiß gewiß, daß man ihn nicht zu geringern Preisen wird haben können. Zehn Fuder Mist auf ein Tagwerk kosten also 100 Fr.; berechnen wir nun auf der andern Seite die Kosten der grünen Düngung mit Roggen: vier Emine *) Samen auf ein Tagwerk, den Emine zu 2 1/2 Frc., als der gewöhnliche Preis dieser Frucht, macht 10 Fr. Dazu kommt 1 Frc. für das Abschneiden eines Tagwerks in der Blüthezeit. Arbeitskosten werden wir übrigens gar nicht in Rechnung bringen können. Jeder aufmerksame Landwirth giebt seinem Acker so viel Bearbeitungen durch den Pflug, als es ihm möglich ist; denn er weiß, daß ihm die folgende Aernte reichlich dafür bezahlt. Die erste Pflugart, das Stürzen der Stoppeln nach der Weitzenärnte, bleibt in jedem Falle unerläßlich. Die zum Unterbringen der grünen Roggensaat nöthige Pflugart dient zu gleicher Zeit auch zur Saatfurche des Mais ist folglich auch nicht in Rechnung zu bringen: es bleibt also blos noch die Saatfurche zum Roggen oder die Bestellung desselben zu berechnen oder die Arbeit von 1 1/2 Tagen für einen Pflug auf jedes Tagwerk. Diese Arbeit wird sich so ziemlich mit der Arbeit des Mistfahrens ausgleichen; denn bei einiger Entfernung des Feldes vom Wirthschaftshofe werden 10 Fuder Mist gewiß noch mehr Arbeit und Zeit erfordern; und ist man gar gezwungen, den Mist aus Städten oder sonst woher herbeizuschaffen, so werden die Kosten sich noch weit höher belaufen. Die grüne Düngung bedarf keiner solchen Fuhren, und erspart folglich alle Arbeiten, die bei der Mistdüngung vorkommen; sie verhindert die Vermehrung der Unkräuter, und bezahlt schon dadurch die Saatfurche des Roggens. Doch wir wollen auch diese mehr zu gebende Pflugarbeit in Rechnung bringen und zu obigen 11 Franken noch 7 hinzufügen, so haben wir die Summe von 18 Frc. im Gegensatz von jenen 100 Frc. für 10 Fuder Mist.

*) Emine ist der 5te Theil eines Sacco und circa gleich 6½ Berliner Metzen. 1 Sacco ist gleich 2,111 Berliner Schäffel: 4 Emine enthalten also 1 Schäffel und 10 Metzen Berliner Maß.

§. 12.

So fehlerhaft unsere hiesige Rotation von 4 Jahren ist, so sehe ich doch vollkommen ein, daß die Landwirthe Piemonts durch gar viele Umstände daran gebunden sind; und es würde unnütze Arbeit seyn, sie davon ganz abbringen, oder nur bedeutende Abänderungen darin machen zu wollen, welche wider Gewohnheit und Interesse zu streiten scheinen. Ohne aber eine völlige Umänderung des hiesigen Wirthschaftssystems zu beabsichtigen, muß ich doch unsern Landwirthen noch zeigen, auf wie mannigfaltige Art das von mir aufgestellte Düngungssystem mit Roggensaaten das Erstere begünstigt und erleichtert. Zwei aufeinander folgende Weitzensaaten streiten gegen alle Regeln einer vernünftigen Fruchtfolge. Fügen wir zu diesen beiden Kornsaaten noch eine Roggensaat, die von gleicher Natur ist, so haben wir drei Cerealien gegen eine behackte Maisfrucht, folglich zu viel Halmfrüchte und zu wenig behackte Gewächse. Daraus ergiebt sich zuerst der Nachtheil, daß die zweite Weitzenärnte weniger ergiebig ausfällt als die erste; ferner, daß die Unkräuter, und besonders die Quecken, den Boden überziehen und die Kornärnten vermindern. Das Jäten des Weitzens im Frühjahre ist zu kostbar und überdieß nicht genügend; nur durch oft wiederholtes Pflügen und Bearbeiten des Ackers wird man einzig das Unkraut überwältigen; und diese wiederholten Arbeiten kann man leicht in unser System einführen, dadurch, daß man öfter reinigende Früchte in unsere Rotation aufnimmt. Ich schlage dazu folgenden Fruchtwechsel vor: Weitzen und Mais, und zwischen beiden eine Roggensaat zum Unterpflügen als Düngung. Durch diese Kultur wird man den Acker vollkommen von Unkräutern reinigen, überdieß noch seine Fruchtbarkeit durch vermehrte Düngung erhöhen, und endlich noch eine Menge höchst schädlicher Insekten

vertilgen, welche unsere Aernten verringern und deren Entwicklung und Ueberhandnehmen durch den Mist begünstigt zu werden pflegt.

Auf diese Art gelangen wir dahin, unsere Felder in dem Umlaufe von 4 Jahren, zweimal zu düngen, ohne daß diese zweifache Düngung nur den vierten Theil so viel Kosten verursacht, als eine einmalige Mistdüngung von 10 Fudern Mist. Und wie groß wird der Unterschied der Felder seyn in Hinsicht ihrer Reinheit von Unkraut und ihres größern Ertrags an Frucht! Welcher Unterschied in den Arbeiten des Pflügens, Hackens und Jätens bei einem reinen, mürben und lockern Boden!

Ich habe sehr oft mit angehört, wie unsere Ackerwirthe gegen den Maisbau eifern, wie sie die Eigenthümer der Ländereien bitten wollen, denselben in ihren Besitzungen ganz zu verbieten, oder wenigstens sehr zu beschränken, ja wie sie sogar die Regierung vermögen wollen, denselben abzuschaffen. Die Erfahrung beweiset aber nicht nur, daß ihre Furcht ganz ungegründet, sondern auch, daß der Maisbau die Hauptquelle des Wohlstandes für unsere Landwirthe ist, wäre es auch nur durch die damit verbundene Reinigung des Ackers vom Unkraut. Man führt an, daß der Ertrag unserer Felder sich seit Einführung der Maiskultur vermindert haben soll; aber gerade das Gegentheil kann erwiesen werden. Zu Kolumella's Zeiten war keine Rede von Mais, und man konnte nur die vierfache Aussaat als Aerntebetrag rechnen. Nam frumenta majore quidem parte Italiae, quando cum quarto responderint, vix meminisse possumus: Colum. lib. 3 c. 3. Wir können uns kaum erinnern, jemals mehr als das vierte Korn gewonnen zu haben). In unseren Zeiten ist, der Einführung des Maisbaues ungeachtet, das sechste Korn ganz gewöhnlicher Ertrag, folglich ein Drittheil mehr als zu Kolumellas Zeiten.

Man wird uns einwenden, daß bei der allgemeinen Einführung unsers Systems doppelt so viel Mais erzeugt werden würde, folglich weit mehr, als man durch den Handel absetzen könnte. Dieser Einwurf hat Grund; aber obgleich unser Geschmack, unsere Gebräuche und Handelswege, unserer Wahl nur wenig Spielraum gestatten, so können wir doch an die Stelle des Mais verschiedene andere Gewächse setzen, welche uns gleiche Vortheile wie jener gestatten, z. B. Bohnen, Kartoffeln u. dgl. Auch können wir noch fremde Gewächse bauen, z. B. Erdnuß, (Arachis) Wunder-Baum (Ricinus) beides Oelfrüchte, die nicht unwichtig sind.

Hätte man etwa erschöpftes Land, so ist das beste Mittel, um seine Fruchtbarkeit wieder herzustellen, dieses, daß man 2, 3 oder 4 Jahre hintereinander die vorgeschlagene Düngung mit grünen Roggensaaten wiederholt, und jedesmal eine reinigende Frucht darauf folgen läßt. Dadurch wird man den Boden so bereichern, daß man Hanf, Lein und andere Gewächse in der Fruchtfolge aufnehmen kann, ohne irgend eines andern Düngers zu bedürfen.

§. 12.

Die Einwürfe, die man mir gegen dieses mein neues Verfahren gemacht hat, sind nicht von der Bedeutung, daß sie eine weitläufige Widerlegung erforderten; jedoch will ich hier einige davon anführen. Einige sagen: diese Methode eignet sich nur für wohlhabende Ackerwirthe, indem sie viele Vorlage erfordert. Aber da es doch unendlich vortheilhafter ist, 11 Frc. im September anzuwenden, als 100 im April, und da der Verkauf eines kleinen Theils von dem Stroh, welches zur Misterzeugung von 10 Fudern erforderlich ist, diesen Vorschuß leicht decken kann, so ist dieser Einwurf von gar keinem Gewicht. Andere, wenn sie im April das Niederhauen der üppigen Roggensaaten, die fast eine Höhe von 5 Fuß erreicht haben, mit ansehen, halten den Eigenthümer derselben für toll, und werfen ihm vor, daß er den sichern Gewinn dem ungewissen Vortheile aufopfere. Aber dadurch läßt sich gewiß kein denkender, nach wahrer Verbesserung strebender Landwirth irre machen; er verfolgt vielmehr sein System, ohne sich durch einen scheinbaren Gewinn täuschen zu lassen, da er einen höhern und sichern mit Zuversicht erwarten darf. Noch andere machen endlich diesem neuen Verfahren den Vorwurf, daß es die Ackerarbeiten im Herbste vermehre, und eine größere Anzahl von Pflügen und Anspannung nothwendig mache. Dieser Vorwurf scheint etwas für sich zu haben, hat aber nur wenig Grund. Ich habe bereits §. 11 bemerkt, daß die Mistfuhren allein schon die hier benannten mehreren Herbstarbeiten aufwiegen; außerdem aber kann man, wenn die Saatzeit im Herbste uns drängt, durch eine etwas größere Thätigkeit und genauere Anwendung der Zeit, oder auch durch eine frühere Bestellung einiger Fruchtarten und durch Aufschub einiger andern, sich leicht helfen, ohne einer größern Anzahl von Pflügen und Arbeitsthieren zu bedürfen, als bei der gewöhnlichen Wirthschaftsmethode.

Der Verfasser schmeichelt sich beim Schlusse dieser Abhandlung, deutlich dargethan zu haben, daß es völlig möglich sey, durch Unterpflügen grüner Roggensaaten in ihrer Blüthe allen Mistdünger zu ersetzen; allein da man sich leichter durch eine Reihe von Thatsachen und Erfahrungen, als durch Schriften überzeugen läßt, so kündigt er zugleich an, daß er 40 Tagwerke dazu bestimmt hat, um gänzlich und einzig nach diesem seinem System behandelt zu werden, so daß er keine andere Düngung darauf anwenden will, als die in Rede stehende grüne Düngung. Sein Landgut ist eine halbe Meile von Turin, folglich so bequem gelegen, daß es täglich durch seine Landsleute in dieser Stadt, so wie auch von Reisenden untersucht und beobachtet werden

kann. Ueberdieß verspricht er noch, der königl. Ackerbaugesellschaft zu Turin alljährlich die Ertrags-Berechnung seiner Ländereien zur Einsicht vorzulegen, und ladet diejenigen Landwirthe, die seinem Beispiele nachahmen wollen, dazu ein, ebenfalls die Resultate ihrer Versuche öffentlich bekannt zu machen.

Man wünscht gleichfalls Versuche und weitere Bemerkungen.

---

215. Ueber die Theorie der Anwendung von rohem oder gefaultem Dünger.

(Fortsetzung.)

Es ist zwar wahr, daß, wenn die Gährung des Düngers selbst dann noch fortwährt, wenn all sein Wasser verdampft ist, eine bedeutende Zunahme der Temperatur entstehen wird; und daß, wenn die Textur der faserigen Theile des Düngers eine Zersetzung zu erleiden beginnt, eine Entwickelung von wirksamen Gasen Statt findet. Die Entweichung solcher Gase aus einem Düngerhaufen, der sich schon länger in Gährung befindet, ist bereits durch directe Versuche erwiesen; allein welcher Nachtheil erwächst dem Dünger als Düngmittel durch das Entweichen dieser Gasarten? Wir antworten hierauf: Gar keiner.

Man sagt uns zwar, daß diese Gase hauptsächlich die Nahrung der Pflanzen ausmachen; daß folglich, wenn man dieselben durch die Zersetzung entweichen läßt, die Quantität des in einem Haufen Dünger enthaltenen Nahrungsstoffes bedeutend vermindert wird, und daß endlich, wenn man den Düngerhaufen durch eine übermäßige Gährung um die Hälfte oder um den dritten Theil kleiner werden läßt, die Quantität der in demselben enthaltenen Nahrungsstoffe für die Pflanzen in einem noch weit größeren Verhältnisse abnimmt. Alle diese Rathschläge sind schon längst zu Ohren der Praktiker gedrungen, und doch hat man dieselben nur gleichgiltig aufgenommen. Es ist zwar vollkommen richtig, daß einige dieser Gasarten den Pflanzen als Nahrung dienen; allein daraus folgt noch durchaus nicht, daß die Pflanzen diese Gase auch direkt aufnehmen, so wie sie sich aus der gährenden und erhitzten Masse entwickeln; es ist im Gegentheile wahrscheinlich, daß sie eine solche Nahrung, als ihnen schädlich, zurückstossen würden. Da die Pflanzen jedoch nicht die Fähigkeit besitzen, ihren Ort zu verändern, so können sie der ihnen direct dargebotenen Nahrung nicht entgehen; sie müssen von derselben aufnehmen, wenn sie ihnen auch schädlich ist, und sie müssen, wenn dieß der Fall ist, zu Grunde gehen. Man hat auch immer gefunden, daß die Pflanzen stets leiden, wenn sie mit gährendem Dünger in Berührung kommen, und diese längst bekannte Thatsache ist es auch, welche die Oekonomen von der Anwendung des rohen Düngers abschreckt.

Man bringt zwar den rohen und unzubereiteten Dünger zuweilen unter die Erde; allein in diesen Fällen wird die Saat oder die Pflanzung auch lange nach der Düngung und nach der Beendigung der Gährung des Düngers unter der Erde vorgenommen. Die Chemiker empfehlen also diese Benutzungsweise des Düngers, weil hiebei die Gase, die sich während der Gährung des Düngers entwickeln, von der Erde eingesaugt, und dann von dieser an die Pflanzen abgegeben werden; die Oekonomen hingegen befolgen dieselbe, weil die Gährung beendigt ist, bevor sie noch die Saat in den Boden bringen. Welcher dieser Gründe hat mehr für sich? Unstreitbar jener der Praktiker; denn die dünne Schichte Erde, womit der Dünger bedeckt wird, ist gewiß nicht im Stande, das Entweichen der elastischen Gasarten zu verhindern, wie langsam die Gährung auch von Statten gehen mag.

Es läßt sich der Analogie nach schliessen, daß die Pflanzen, so wie die Thiere, eine eigenthümliche Art sich zu ernähren besitzen. Sie verzehren die Nahrung nicht in dem Zustande, in welchem wir sie ihnen darbieten; es ist genug, wenn man die zu ihrer Ernährung nöthigen Substanzen in jenem Zustande und so unter die Erde bringt, daß sie denselben am wenigsten schaden, und daß sie in deren Bereich kommen. Jener Zustand nun, in welchem der Dünger am wenigsten nachtheilig auf die Pflanzen einwirkt, ist der gegohrene, in welchem er eine weiche zusammenhängende Masse bildet. Die Erfahrung hat sich seit uralten Zeiten hiefür ausgesprochen, und neue wissenschaftliche Entdeckungen sprechen nun gleichfalls zu Gunsten der Erfahrung.

Im Jahre 1802 erhielt der berühmte Chemiker Klaproth von Palermo aus eine Substanz zugesandt, welche freiwillig aus der Rinde einer Ulmenart ausgeschwitzt war, und welcher Dr. Thomson provisorisch den Namen Ulmin beilegte. Diese Substanz löst sich in einer geringen Quantität Wasser schnell auf, und verhält sich in dieser Hinsicht wie ein Gummi; wird diese Auflösung aber durch Verdünstung stark concentrirt, so wird sie nicht im Geringsten schleimig oder klebend: eine Eigenschaft, durch welche sich das Ulmin wesentlich vom Gummi unterscheidet. Setzt man der Ulminauflösung aber einige Tropfen Salpetersäure oder Chlorauflösung zu, so wird sie dadurch gallertartig, und diese Gallerte giebt, wenn man sie langsam bis zur Trockenheit eindickt, dann mit Alkohol behandelt, und hierauf wieder eindampft, eine hellbraune, bittere und scharfe, harzige Substanz. Es scheint also hiernach, daß das Ulmin durch Zusatz von etwas Sauerstoff, der entweder durch die Wirkung der Chlorauflösung aus dem Wasser entwickelt, oder von der Salpetersäure abgegeben wird, in eine harzartige Substanz verwandelt, und in diesem Zustande in Wasser unauflöslich wird. Berzelius hat nun diese sonderbare Substanz in allen Rinden entdeckt; Braconnot stellte sie aus den Sägespänen, der Stärke und dem Zucker

bar; Polydore Boullay endlich fand, was hier für uns am wichtigsten ist, daß sie einen Hauptbestandtheil aller Bodenarten und Düngerarten ausmache. Sprengel gab ihr, weil sie in allen Bodenarten und vorzüglich im Humus enthalten ist, den passenderen Namen Humussäure.

Dieß ist die Geschichte dieser merkwürdigen Substanz, die eine so große Rolle bei der Wirkung der faulenden Düngerarten spielt, und die man in der weichen zusammenhängenden Masse des gefaulten Düngers in so großer Menge antrifft. Wir wollen nun sehen, auf welche Weise dieser Dünger wirkt.

Die Hauptnahrung der Pflanzen besteht aus kohlensaurem Gase und Ulmin, oder aus Ulmsäure mit Wasser vermengt, wie Boullay diese Substanz nennt. Der Werth des Düngers richtet sich daher nach der Menge, in welcher diese Substanzen in ihm enthalten sind, und auch darnach, ob er dieselben in einem zur Ernährung der Pflanzen tauglichen Zustande enthält.

(Schluß folgt.)

216. Dringende Nothwendigkeit, die Keimkraft der Gerste und des Kleesamens vor der Aussaat zu prüfen.

Wer diese Nothwendigkeit heuer nicht einsah, der litt, wie die dießjährigen Nachrichten aus vielen Gegenden Bayerns lauten, an seiner Gersten- und Kleesaat sehr, und muß es sohin theuer büßen. Im vorigen Jahre kam die Gerste meistens naß, und viele Körner verloren daher ihre Keimkraft, so gieng es auch bei dem Klee. Aber wie untersucht man diese Keimkräfte? Antwort: auf eine sehr leichte Weise. Man nimmt eine Handvoll Gerste, und wirft sie in ein Glas voll reinen Wassers. Jedes Korn, das gut ist, und seine Keimkraft noch hat, wird oben an der Spitze eine weiße Perle haben. Nach diesen Verhältnissen muß man sich aber um eine andere Samengerste umsehen. Um auf der Stelle die Aechtheit des Kleesamens zu prüfen, nimmt man eine Handvoll davon, und läßt ihn nach und nach auf ein glühendes Eisenblech fallen. Platzt er mit einem gewissen Knallen, so sind die Oeltheile noch nicht verflogen, und er hat dann seine Keimkraft noch. Verkohlt er sich aber auf dem Blech, so ist er nicht zu gebrauchen, und es muß ein anderer zur Aussaat gesucht werden, sonst ist Zeit, Geld und Aernte verloren.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

217. Das landwirthschaftliche Fest in China.

Von dem der Ackerkultur in China gewährten Schutz, und Beschreibung des ältesten Festes im Reiche, um vom Chang-Ti, im Anfange des Frühlings, Fruchtbarkeit und Segen zu erflehen. *)

Es giebt kein Volk in Europa, welches die landwirthschaftlichen Beschäftigungen so sehr ehrte wie die Chinesen. Von den Vortheilen des Ruhmes, welche uns übrige Europäer so heftig ergreifen, wenig gerührt, ist für sie derjenige der werthvollste, der die nützlichsten Resultate liefert; davon sind sie in der That ganz eingenommen, und aus dieser Ursache wird auch in China der Ackerbau als die erste der Beschäftigungen angesehen; denn die Fruchtbarkeit des Grundes und Bodens ist die wahre Quelle der Reichthümer.

Bei uns, den gebildeten Menschen, sind, vom Tiber bis zur Themse, und von den Ufern der Donau bis zu jenen des Tajo, die Waffen und das Kriegshandwerk mehr geachtet, oder wenigstens mit mehr Vorliebe betrieben als der friedliche Zustand des Landmannes. Die militärische Uniform ist die Nationalkleidung; die Elite Preußens hat immer den Degen zur Seite; Rußland, Ungarn und ganz Deutschland halten viel auf den Schnurbart und den Gürtel des Commandeurs; in Frankreich neigt die Achselquaste zu den entschlossensten Unternehmungen; endlich giebt es seit undenklichen Zeiten kein Beispiel, wo die Könige des alten Europa jemals unterlassen hätten, bei öffentlichen Gelegenheiten im Gewande des Krieges zu erscheinen; wollten sie vielleicht dadurch ihren Völkern zu erkennen geben, daß der Krieg das wahre und schönste Ideal der Schöpfung sey? Oder ist etwa dieser dem Kriegsgeschäfte eingeräumte Vorzug das Resultat einer Nothwendigkeit, welche die Zeit in diesem Theile der Erde geheiliget hat? Dieß sind Fragen, deren Beantwortung nicht hieher gehört; es ist nur dabei sonderbar, daß wir aus China eine Lehre von hoher moralischer Bedeutung erhalten, welche zugleich das Vorbild einer ausgebreiteten politischen Oekonomie ist.

Die Chinesen sind in der That vorzugweise Landwirthe. Es ist daher dem Ackerbau der größte Schutz gewährt; sie halten ihn in hoher Verehrung, und gerade er ist der wahre Weg, um zur Würde eines Man-

*) Journal de l'Académie d'Horticulture etc. T. VII. 3. Livraison pag. 189. Uebersetzt in der allgemeinen österreichischen Zeitschrift.

darins zu gelangen. In Europa dagegen erwartet den ausgezeichnetsten Landwirth höchstens eine Ermunterungs-Medaille, welche nicht einmal von den Regierungen, sondern von den gelehrten Gesellschaften ertheilt wird.

(Schluß. folgt.)

218. **Bekanntmachung.**

Die Frhr. von Sternburg'sche Guts-Inspektion zu Oct. Veit hat 10 Bund Electoral-Wolle eingesendet, welche, so wie andere Wolle aus verschiedenen großen inländischen Schäfereien, im Lokale des landwirthschaftlichen Vereins, Türkenstrasse Nr. 2, eingesehen werden können.

Münchner Getreid-Schranne am 21. Juni 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . . .	2031	669	2700	1724	976	16	30	15	34	14	24	1	21	—	—
Roggen . . .	1449	75	1524	842	682	11	26	10	51	10	17	1	21	—	—
Gerste . . .	226	418	644	634	10	10	7	9	8	8	10	1	37	—	—
Haber . . .	55	354	409	387	22	8	35	7	57	7	10	1	58	—	—

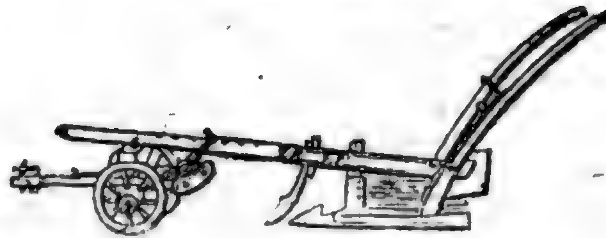
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 1. bis 7. Juni 1834.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr
Aichach	7	15	47	—	—	11	35	8	10	6	11
Amberg . . .	7	12	50	—	—	9	5	—	—	5	5
Ansbach . .	4	8	45	9	—	—	—	—	—	4	22
	7	9	45	10	2	5	58	6	30	4	4
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	6	14	13	15	24	10	57	8	15	5	53
Baireuth . . .	7	10	—	—	—	7	49	7	30	5	28
Dinkelsbühl . .	4	10	34	10	34	8	12	6	18	5	59
Erding . . .	5	13	48	—	—	10	—	7	—	5	30
Ingolstadt . . .	7	12	39	—	—	9	24	5	45	5	30
Kempten . . .	4	—	—	8	20	14	7	9	47	7	5
Landsberg . . .	7	—	—	17	10	11	49	9	30	6	23
Landshut . . .	6	13	30	—	—	10	—	6	45	5	15
Lauingen . . .	7	12	53	13	53	10	34	7	53	5	49
Memmingen . .	3	—	—	16	48	11	54	9	49	6	34

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
München . . .	7	17	52	—	—	12	54	8	52	6	35
Murnau . . .	7	—	—	13	24	8	10	6	20	5	12
Neuötting . . .	4	10	35	—	—	7	20	—	—	5	46
Nördlingen . .	7	—	—	11	54	8	33	6	45	4	28
Nürnberg . . .	7	11	25	—	—	7	57	5	24	5	10
Passau	5	9	—	—	—	—	—	—	—	4	6
Regensburg . .	7	15	17	—	—	9	55	—	—	5	30
Rosenheim . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Speyer . . .	3	11	34	—	—	9	38	6	25	5	47
Straubing . .	7	17	16	—	—	11	21	6	58	6	—
Traunstein . .	7	14	48	—	—	10	48	6	—	4	30
Vilshofen . . .	4	13	30	—	—	8	37	5	—	4	30
Weilheim . . .	5	15	48	15	48	11	10	7	30	6	—
Weissenburg . .	7	11	50	—	—	8	45	6	15	4	37
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. **Nr. 40.** den 1. Juli 1834.



Wochenblatt
des
landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Beschreibung eines Mistkarrens, mit welchem der Mist auf die Felder gefahren und gleichmäßig ausgebreitet werden kann. — Ueber die vorgeschrittenen Ansichten über den Einfluß des Bodens und Düngers auf die Qualität der Früchte und Aussaugung der organischen Pflanzen-Nahrung durch die Vegetation und Luft. — Der Winterbau als Zwischenbenützung des Ackers und des Düngers. — Ueber die Theorie der Anwendung von gefaultem Dünger. (Schluß.) — Das landwirthschaftliche Fest in China. (Schluß.) —

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

219. Beschreibung eines Mistkarrens, mit welchem der Mist auf die Felder gefahren und gleichmäßig ausgebreitet werden kann. Von James Bowmann in Süd-Carolina.

Aus dem Englischen im Recueil industriel. August 1833. S. 169.

(Uebersetzt im polytechnischen Journal.)

Jeder Oekonom hat gewiß schon über die Zeit und Handarbeit geklagt, die damit verschwendet wird, daß man den Mist oder Dünger zuerst in der Nähe der Ställe aufladen, dann auf dem Felde in Haufen formen, und hierauf erst mit der Mistgabel ausbreiten muß. Ich habe nun einen Mechanismus erfunden, den ich an einem Karren anbringe, und mittelst welchem ein einziger Mensch den Mist mit Pferden oder Ochsen auf das Feld führen, und sogleich vollkommen gleichmäßig auf dem Erdboden ausbreiten kann, ohne daß er seine Hände damit zu beschmutzen braucht.

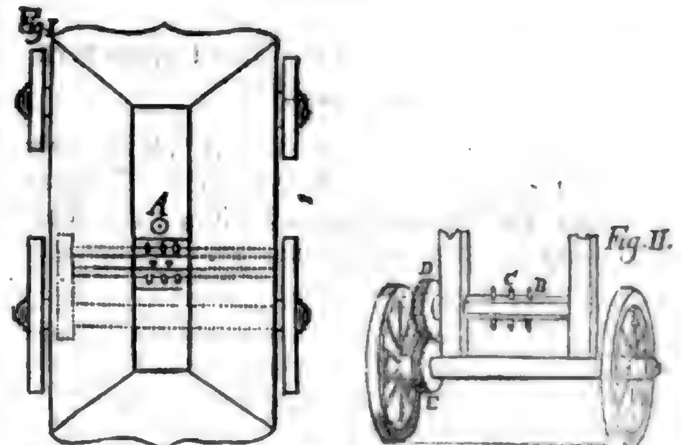


Fig. 1 zeigt den Körper dieses Karrens im Vogel-Perspective und von jenen Dimensionen, welche die gewöhnlichen Mistkarren auf den amerikanischen Landgütern haben. Die Seitenwände dieses Karrens sind schiefe Flächen, welche unter einem Winkel, der von 60 bis 85° wechseln kann, auf den Boden stoßen. In der Nähe der Achse der hinteren Räder ist eine Oeffnung A von 60 Centimeter Länge auf 45 Breite *) angebracht, und durch diese Oeffnung fällt der Dünger, der durch den Apparat auf dem Boden ausgebreitet werden soll. Dieser Apparat ist nun in Fig. 2 dargestellt, wo

*) Nach bayerischem Masse 24 und 18 Zoll.

man einen Theil des Mistkarrens und die beiden hinteren Räder abgebildet sieht. In dieser Figur ist B ein Stück Holz, welches gewöhnlich viereckig ist, und sich um sich selbst dreht, indem sich dessen abgerundete Zapfen in Löchern drehen, welche in den Seitentheilen des Karrens angebracht sind. Diese Welle B ist mit 10 eisernen oder hölzernen Aermen besetzt, und diese Arme sind so lang, daß sie bis in die Nähe der Ränder des Loches A reichen, ohne dieselben jedoch zu berühren. Einige dieser Arme sind bei C ersichtlich. An dem einen Ende der Welle B ist ein Zahnrad D befestigt, in welches ein anderes ähnliches, aber größeres Zahnrad E eingreift, welches letztere an der Nabe des hinteren Rades derselben Seite festgemacht ist. So wie sich daher das hintere Rad dreht, dreht sich auch das Rad D und die Welle B, vorausgesetzt, daß die beiden Räder in einander eingreifen. Dieses Eingreifen kann nämlich mittelst der Zapfenlöcher, die man an den Seiten des Karrens sieht, und in welchen man die Zapfen der Welle B je nach Belieben durch Keile stellt und befestigt, hergestellt oder aufgehoben werden. Ist das Eingreifen hergestellt, so braucht der Arbeiter nur den auf dem Karren befindlichen Dünger allmählich gegen die Oeffnung A zu schaffen, und das Gespann anzutreiben, um den Dünger mit großer Geschwindigkeit und vollkommen gleichmäßig auf der Erde auszubreiten.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

---

220. Ueber die vorgeschrittenen Ansichten über den Einfluß des Bodens und Düngers auf die Qualität der Früchte, und Aussaugung der organischen Pflanzennahrung durch die Vegetation und Luft.

Wenn es nun auch schon (heißt es in den ökonom. Neuigkeiten,) die alte und allgemeine Praxis des Feld- und Gartenbaues bekundet, daß zersetzbare organische Materien die Produktion angebauter nützlicher Pflanzen nicht nur wesentlich und entscheidend befördern, sondern auch ohne sie eine gedeihliche und lohnende Produktion unserer nutzbaren Feld- und Gartengewächse nicht entsteht; wenn auch von den mineralischen Düngungsmitteln: Mergel, Kalk, Gyps ꝛc. schon alte und verbreitete Erfahrungen eindringende und entscheidende Beweise geben, daß sie nur in Verbindung alter oder neu dazu gekommener organischer Bestandtheile im Boden ihre heilsamen und befruchtenden Wirkungen leisten, mithin nur als Lösungs- und Zersetzungsmittel anzusehen sind: so haben wir doch in der vorher geschlossenen Betrachtung der mineralischen Düngungsmittel gesehen, daß von Männern, deren Urtheil in agronomischen Dingen sonst nicht zu den oberflächlichen gezählt werden kann, die letztern in die Stelle der organischen Düngungsmittel und als Nahrungsmittel für Pflanzen gesetzt und für wesentlich gehalten werden. Zugleich haben wir aber auch die Beweise dagegen aufgestellt, die in der Sache selbst und ohne Rücksicht auf unsere Erfahrungen liegen; denn die dort zum Grunde gelegten chemischen Analysen geben gerade den Beweis, daß die mineralischen Düngungsmittel in der Masse der Frucht- und Stroh-Aernten, abgesehen von der organischen Pflanzen-Nahrung, als Nahrungsmaterie gleichgiltig sind, und letztere in keinem Falle und in keinem Maß ersetzen können, wenn sie nicht auf eine oder die andere Weise in demselben Maße in anziehbarem Stande da sind, als die Aernte in der Masse ihres Nahrungsgehalts besteht oder beabsichtigt wird.

Nun fehlt es uns aber auch überdem nicht an ebenfalls durch chemische Analysen gewonnenen Beweisen, daß die dem Boden gegebenen organischen Düngungs-Mittel wirklich als Nahrungmittel in die Pflanzen übergehen, und selbst die nicht abzustreitende Mit-Ernährung der Pflanzen durch die gasförmig in der Luft sie umgebenden Stoffe dabei nicht die sorgfältigste Berücksichtigung der Bereicherung des Bodens entbehrlich oder auch nur weniger wichtig machen kann. Diese wollen wir daher hier noch eben so in ihren Resultaten in prüfende Betrachtung ziehen, und dadurch unsere Ansichten um so mehr gegen Schwankungen, die in der Praxis des Feldbaues stets nur nachtheilig seyn können, zu befestigen und zu sichten trachten.

Herr Geheimrath Hermbstädt, der am frühesten und einflußreichsten die Gesetze und Entdeckungen der Chemie zur Vervollkommnung des Feldbaues und der technischen Gewerbe für diese zugänglich gemacht hat, hat uns auch in dieser Beziehung mit belehrenden Versuchen beschenkt, die sowohl in mehreren landwirthschaftlichen Zeitschriften, als auch in einer besondern kleinen Druckschrift: „Anleitung zur chemischen Zergliederung der Vegetabilien und Versuch über den Einfluß der Düngungsmittel auf die Vegetation ꝛc.“ mitgetheilt sind. Die Resultate dieser Untersuchungen sprechen sehr belehrend über die hier vorliegenden Fragen: weßhalb wir solche hier zu unserm Anhalt in einer tabellarischen zur vergleichenden Ansicht bequemen Uebersicht zusammen stellen:

Getreide- u. Düngerarten.	Gaben Körner-Vermehrung.	5000 Gewichtstheile Körner gaben folgende Bestandtheile: Natürliche Feuchtigkeit.	Hülsen-Substanz.	Kleber.	Stärkmehl.	Getreide-Oel.	Eiweiß-Stoff.	Schleim-Zucker.	Gummi.	Saure Salze oder mineralische Bestandtheile.
1. Der Waizen.										
a) Mit Rindsblut gedüngt .	14	215	695	1712	2065	45	53	94	92	26
b) — Menschenkoth	14	217	700	1697	2072	55	65	80	80	30
c) — Schafmist	12	214	698	1645	2141	54	65	65	78	36
d) — Ziegenmist	12	215	714	1644	2125	45	66	78	78	35
e) — Menschenharn	12	210	712	1755	1995	54	74	70	80	45
f) — Pferdemist	10	217	700	684	3082	50	56	84	86	38
g) — Taubenmist	9	215	700	610	3159	46	48	98	96	25
h) — Kuhmist	7	211	749	598	3117	52	50	99	95	25
i) — Pflanzenerde	5	211	702	480	3297	49	40	99	95	24
k) Ohne alle Düngung . . .	3	210	700	460	3333	50	36	96	94	18
2. Vom Roggen.										
a) Mit Rindsblut gedüngt . .	14	504	520	600	2612	50	180	180	310	40
b) — Menschenkoth . . .	13	500	536	598	2620	45	160	178	313	45
c) — Schafmist	13	500	544	598	2616	54	170	180	304	30
d) — Ziegenmist	13	501	544	599	2612	49	172	174	300	43
e) — Menschenharn	13	505	540	600	2510	54	178	160	230	209
f) — Pferdemist	11	500	537	399	2560	49	140	200	230	179
g) — Taubenmist	9	500	525	580	2610	48	185	188	238	118
h) — Kuhmist	9	500	520	540	2715	45	100	196	285	91
i) — Pflanzenerde	6	499	536	440	1756	45	130	240	260	88
k) In nicht gedüngtem Boden	4	500	505	430	2814	45	129	236	270	65
3. Von der Gerste.										
a) Mit Rindsblut gedüngt . .	16	520	680	286	2997	20	20	230	220	19
b) — Menschenkoth	13	518	679	290	2980	25	28	225	218	30
c) — Schafmist	16	518	678	288	2998	20	20	232	222	18
d) — Ziegenmist	15	510	677	288	2990	22	23	230	226	22
e) — trocknem Menschenharn	13	518	679	295	2979	20	28	221	230	34
f) — Pferdemist	13	520	678	285	2988	22	23	230	226	22
g) — Taubenmist	10	520	678	283	2990	23	22	232	226	19
h) — Kuhmist	11	540	680	166	3097	15	10	240	229	15
i) — Pflanzenerde	7	540	682	146	3112	10	9	248	239	6
k) Ohne Düngung	4	542	680	144	3124	8	6	238	249	5

Herr Geheimrath Hermbstädt stellte diese Versuche zur Ermittelung des Einflusses der Düngungsmittel auf den Fruchtertrag überhaupt sowohl, als insbesondere auf die Quantität und Qualität der Früchte an, und bemerkt in Uebereinstimmung mit der allgemeinen Erfahrung:

1) Daß die verschiedenen Düngerarten einen entschiedenen Einfluß auf die Vermehrung des Fruchtertrags haben;
2) daß sie eben so einen erweislichen Einfluß auf die Erzeugung der nähern Bestand- oder Gemengtheile der Körner haben;
3) daß die chemisch einfachen oder elementaren Bestandtheile der Düngerarten mit den elementaren Bestandtheilen der Fruchtkörner, so wie denen ihrer einzelnen Gemengtheile im Verhältnisse stehen.

(Fortsetzung folgt.)

221. Der Winterbau als Zwischenbenützung des Ackers und des Düngers.

Sehr schön (heißt es in der allgem. ökon. Zeitung von Zimmermann,) hat Nebbien nachgewiesen, daß man Unrecht thue, wenn man den reinen, tief gelockerten und weichen Boden nach stark gedüngten Hackfrüchten im Herbste und Winter unbenützt läßt, indem dadurch die Bodenkraft nicht nur unbenutzt bleibt, sondern sogar noch verschwendet wird.

Man soll ihn mit Raps als Gründüngungssaat und mit schnellwüchsigen Gräsern besäen. Hiedurch erhält man Winter- oder allererste Frühjahrsweide und Mähfutter, oder kann sie als grüne Düngung zur Sommersaat stürzen. Die Sache verdient Aufmerksamkeit, wird aber freylich nur Unbefangene ansprechen.

Ein Gleiches ist zu thun bey allen kräftigen Aeckern, welche als Sommer- und Wintergetreide-Stoppeln liegen. Durch ihren Anbau mit einer Zwischenfrucht wird der Viehzucht gedient, und dem Acker zugleich genützt. Weidewechsel, sagt Nebbien, ist die Mutter des herrlichsten Getreidebaues und Weidegrasgemenge muß hinter der abgeleerten Hackfrucht folgen.

Sucht man zu dieser Nebbien'schen Lehre Thatsachen auf, so findet man sie in vielen kleinen Wirthschaften, besonders in manchen Gegenden, die im Ackerbau höher als andere stehen. Man pflügt die Stoppel um, und bestellt den Acker mit irgend einer Herbstpflanze, z. B. Stoppelrüben, Spergel, Futtergemenge. Diese Zwischenfrüchte zu erbauen, macht weder viel Mühe noch Kosten, und gewährt doch einen nützlichen Gewinn für die Wirthschaft. Der Acker ist stets in seiner Thätigkeit, Gewächse hervorzubringen.

Es ist ein ganzer Kleeschnitt gewonnen, wenn in den Haber oder die Gerste Klee gesäet ward, dieser im Frühjahre geschnitten und nun der Acker zum Rapse vorgerichtet wird. Im gewöhnlichen Falle bleibt der Acker von der Aernte an bis zur Bestellung des Rapses frey, liegt theils im Grase und wird anderntheils bearbeitet. Dabey verliert der Acker aber mehr an Kraft, als daß er welche gewinnen kann, was doch stets des Landwirths Sorge seyn muß. Die Vorurtheile, welche hier zum Widerspruche dienen könnten, sind jetzt beseitigt.

In den Niederlanden und den Rheinländern wird der Raps in die Haber- oder Gerstestoppel gepflanzt und so gegen unser Verfahren eine Aernte in der Zeit gewonnen, welche wir zur Vorrichtung des Ackers zu einer Rapsärnte für nöthig erachten und vornehmen.

Nehmen wir nun auf den Futterbau Rücksicht, so offenbart sich der Nutzen vorzüglich in dem Umstande, daß wir in dem Rapse, Rübsen oder Roggen, die wir in den Boden von der Aernte an als Zwischenfrucht erbauen, nicht nur überhaupt die Futtermasse vermehren, sondern auch besonders im Frühjahre Grünfutter gewinnen, wenn dergleichen sonst noch nicht zu haben ist. Ein jeder weiß, wie schnell der Raps im Frühlinge hervorwächst und eine Masse Futter giebt, ehe selbst noch Wiesen und Weide grünen.

Dieses Futterfeld wird noch nützlicher, wenn man mit dem Rapse zugleich Winterroggen aussäet. Dieser erhebt sich ebenfalls schnell, vermehrt die Masse und gewährt ein ganz vorzügliches Futter.

Es wäre gar nicht unzweckmäßig, wenn man auf dergleichen Futterfelder noch den Herbstmist verwendete, oder im Winter mit Dünger beführe. Der Dung käme hier zu schneller Benützung, und kehrte, in Futter verwandelt, gleichsam durch dieses zu der Zeit zurück, in welcher man demselben Acker den Wintermist zuführt. Das Mistkapital fände einen schnellen Umsatz, davon die Interessen der Wirthschaft doppelt durch den Acker und das Vieh zu guten kämen. Denn Dünger lange unbenützt liegen zu lassen, ist Düngerverschwendung. Er muß unverzüglich in Anwendung kommen.

Man erinnere sich hierbey an die unbestrittene Thatsache, daß unsere Wirthschaften von der Zeit an immer mehr in Kraft gekommen sind, seitdem man Hackfrüchte bauet, als Kartoffel, Kraut, Rüben. Diese Kraftzunahme ist lediglich dem Umstande zuzuschreiben, daß man dazu denjenigen Mist verwendet, der sonst beym reinen Brachsysteme im Hofe liegen blieb, täglich mehr verkümmerte, bis er endlich vor der Wintersaat auf den Acker kam.

Man mache nur darüber eine Rechnung, und man wird finden, wie viel wir durch die Einführung der Hackfrüchte in Bezug auf Bodenverbesserung gewonnen haben. Nun vergleiche man damit die Gegenden oder Wirthschaften, die noch strenge reine Brache halten, und der Unterschied wird deutlich vor Augen treten. Schon das wenige und ärmliche Vieh fällt auf.

Die Einwendung, als würde durch den Zwischenbau erwähnter Gewächse Dung verschwendet, weil nämlich dieselben doch ihre Nahrung aus dem Boden nehmen, ist leicht zu widerlegen. Wenn sie auch Dung verzehren, so treten sie sehr bald wieder als Dung ein. Auch weiß man jetzt, daß ein Gewächs niemals, oder doch wenigstens selten, dem Boden so viel Kraft nimmt, als es selbst beträgt. Denn lassen wir das Product zur Stelle verfaulen, oder bringen den Dünger davon wieder hin, so ist kein Abgang, sondern eine Vermehrung der Dungkraft zu bemerken.

Bestellen wir nach Nebbien die reinen, geilen Aecker, welche eben Hackfrüchte getragen haben, die sonst bis zur Gerstensaat unbefruchtet blieben, mit einer Futterpflanze, so haben wir außer der Futtermasse auch noch den Vortheil, daß der Acker in lockerer Beschaffenheit bleibt, und in der Nässe des Winters nicht so zusammenfließt, als bey dem geschieht, der pflanzenlos da liegt. Wurzel und Blätter verhindern das Zusammenschwemmen.

Davon abgesehen, daß eine kleinere oder größere Masse frühzeitiges Futter gewonnen wird, so gewinnt der Acker offenbar noch mehr durch die ihm verbliebenen Wurzeln, als sie demselben an Kraft entzogen.

Man weiß ferner, daß auf fruchtbaren Aeckern die grüne Düngung von großer Wirksamkeit ist. Diese wird hier beyläufig gewonnen, und kommt der nächsten Frucht zu guten. Werden die erbauten Pflanzen, wie Nebbien will, gestürzt, so ist die Fruchtbarkeit offenbar sehr gehoben, und hoch zu achten.

Selbst auf den Fall, daß die in Rede stehenden Zwischenpflanzen durch die nachtheilige Witterung im Herbste, Winter oder im Frühlinge getödtet worden, so blieb doch das Erzeugte dem Acker als Düngung.

Was endlich die Mehrarbeit betrifft, so ist diese nur scheinbar, weil ein mit grünenden Pflanzen gestürzter Boden keineswegs die Bearbeitung nöthig hat, welche ein kahl gelegener bedarf. Ein Stoppelfeld ist jederzeit lockerer, als ein in grüner Brache liegendes. Das Unkraut ist keineswegs gefördert, sondern vielmehr zerstört worden.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

222. Ueber die Theorie der Anwendung von rohem oder gefaultem Dünger.

(Schluß.)

Die Hauptnahrung der Pflanzen besteht aus kohlensaurem Gase und Ulmin, oder aus Ulmsäure mit Wasser vermengt, wie Boullay diese Substanz nennt. Der Werth des Düngers richtet sich daher nach der Menge, in welcher diese Substanzen in ihm enthalten sind, und auch darnach, ob er dieselben in einem zur Ernährung der Pflanzen tauglichen Zustande enthält. Die Erfahrung räth nun jede Art von Dünger, derselbe mag einfach oder zusammengesetzt seyn, faulen zu lassen, und ihn in eine gleichmäßige, dunkelbraune, weiche Masse zu verwandeln, welche sich mit dem Spaten stechen läßt, und die beynahe wie frischer Torf aussieht; sie räth dieß, weil der Dünger in diesem Zustande den Saaten weit zuträglicher ist, als frischer Dünger oder bloße Streue, wie groß auch die Quantität Kohlensäure seyn mag, die sich während der Gährung entwickelte. Aus den neueren Entdeckungen hingegen ergiebt sich, worin das durch die Erfahrung erworbene Wissen seinen Grund hat; denn sie zeigten, daß der gefaulte Dünger bey gleichem Gewichte weit mehr kohlensaures Gas und mehr Ulmsäure enthält, als der frische Dünger. Es findet zwar beym Faulen des frischen Düngers eine Verminderung des Volumens, und während der Gährung eine Entwickelung von kohlensaurem Gase Statt; allein es frägt sich bey der Beurtheilung der Güte des Düngers nicht blos darum, wie viel kohlensaures Gas in ihm enthalten ist, sondern auch darum, welches der geeignetste Zustand ist, in welchem das kohlensaure Gas im Dünger den Pflanzen dargeboten werden kann; und dieser Zustand ist gerade der gefaulte, weil der gefaulte Dünger allein eine größere Menge Ulmsäure enthält. Beynahe all die schwarze kohlige Substanz, welche man in den Düngerhaufen antrifft, besteht aus Ulmin, welches leicht in Ulmsäure, die sich eigentlich als der gekochte Zustand der Nahrungsmittel für die Pflanzen betrachten läßt, verwandelt werden kann. Die Praxis hat gezeigt, daß frischer Dünger der Vegetation nachtheilig ist, und neuere Forschungen haben gelehrt, daß dieß hauptsächlich von der Schärfe des Ammoniums herrührt, welches immer im ungegohrnen Dünger enthalten ist, durch die Gährung aber ausgetrieben wird. Man sagt daher auch, daß frischer Dünger die Pflanzen verbrenne, und dieß ist auch ganz der passende Ausdruck für die Wirkung des Ammoniums. Aus gleichem Grunde ist auch alter flüßiger Dünger, den man auf Wiesen rc. ausgießt, nicht so gut, als frischer, oder als solcher, der reichlich mit Wasser vermengt worden; denn das Ammonium wird in dem alten flüßigen Dünger immer mehr und mehr concentrirt und folglich den Pflanzen nachtheilig. Solcher alter flüßiger Dünger muß daher reichlich mit Wasser vermengt werden, um das Ammonium gehörig zu verdünnen, und um es möglich zu machen, daß die große in ihm enthaltene Menge Ulmsäure gehörig wirken könne. Das Bedecken der Düngerhaufen mit Erde, welches die Oekonomen bey heißem Wetter häufig anordnen, erklärt sich gegenwärtig nicht mehr dadurch, daß die Erde das kohlensaure Gas auffaugt und am Entweichen hindert, — (eine Wirkung, die uns eben so vorkommt, als wenn man Wasserstoffgas in einem Ballon aus Tull verschliessen wollte) — sondern dadurch, daß die Erde eine lebhaftere Gährung des Düngers verhindert, indem sie die

atmosphärische Luft und das Regenwasser, deren Sauerstoff zur Bildung der Kohlensäure nöthig ist, wenigstens zum Theil abhält. Die lebhaftere Gährung in einem Düngerhaufen, der viel Pferdemist enthält, muß vorzüglich deßhalb unterdrückt werden, damit der Dünger nicht verbrenne, weil er in diesem Zustande beynahe unnütz ist.

Was die Zusätze betrifft, so hat man gefunden, daß es den Dünger, er mag frisch oder faul seyn, verderben heißt, wenn man ihn mit Kalk vermengt; denn der Kalk nimmt die Kohlensäure, die im Dünger enthalten ist, auf, und versetzt sie in einen Zustand, in welchem sie wenig Wirkung hat. Ein Gemenge aus frischem Dünger mit Unkraut, grünen Blättern, Gras, Torf und frischen Vegetabilien, ohne Kalk, ist sehr gut, weil alle diese Substanzen eine große Menge Ulmin liefern. Dafür befördert der Kalk aber die Gährung der Moorerde, der dürren Blätter und aller Substanzen, in welchen eine harte Holzfaser enthalten ist, wodurch Ulmin in Menge geliefert wird.

Bey dem Dünger selbst kommt sehr viel auf die Jahreszeit an. Im Winter soll der Dünger in keinem Zustande auf oder in den Boden gebracht werden; die geeignetste Zeit ist der Frühling. Ganz unverständig ist es, denselben in Haufen den heißen Sonnenstrahlen auszusetzen, und eben so unzweckmäßig ist es, denselben lange Zeit über in Haufen auf dem Felde liegen zu lassen. Dieß sind praktische Regeln, die sich nun auch wissenschaftlich erklären lassen. Im Winter befinden sich keine Saaten auf den Feldern, auf welche der Dünger angewendet werden kann; im Frühlinge hingegen treten Pflanzen und Samen in neues Leben, und ihre Wurzeln entwickeln dann die größte Thätigkeit in der Auffangung der Nahrungsstoffe, welche in deren Bereich gebracht werden. Durch das Ausbreiten und Liegenlassen des gefaulten Düngers an der Sonnenhitze werden die Bestandtheile derselben großen Theils verdampft; und läßt man ihn in großen Haufen eine Zeit lang auf dem Boden liegen, so gewährt man jenen Stellen des Bodens, die damit bedeckt sind, einen unverhältnißmäßig großen Vortheil.

Aus allem diesem ergiebt sich also, daß die Theorie nun vollkommen mit jener Praxis übereinstimmt, die man seit langen Jahren mit den besten Resultaten befolgte, und daß die Praktiker blos durch ihre Erfahrung zu einer Methode kamen, welche den besten Erfolg gewährt, und auch auf wissenschaftlichen Gründen beruht. Diese Uebereinstimmung der Erfahrung mit der Theorie sollte Jedermann belehren, daß man bey der Beurtheilung der verschiedenen Meinungen nicht die Theorie allein, sondern die Theorie und die Erfahrung berücksichtigen müsse. Im Interesse der Praxis ist es aber, immer aufmerksam auf die Fortschritte und Entdeckungen der Wissenschaft zu achten. Denn so gehört es z. B. zu den wichtigeren Entdeckungen, daß der Werth der Düngerarten nach dem Verhältnisse der in ihnen enthaltenen Kohlensäure und Ulmsäure, oder nach der Quantität dieser Substanzen, die sich während der Wirkung des Düngers aus ihm entwickelt, und endlich auch nach der Quantität Wasser, die sie aufzunehmen und zurückzuhalten im Stande sind, beurtheilt werden kann. So lange diese Probe blos auf den Gehalt an kohlensaurem Gase und an Wasser beruhte, und so lange man die Wichtigkeit der Ulmsäure noch nicht erkannt hatte, wurden, wie wir oben sahen, selbst Gelehrte zu großen Irrthümern über die Wirkung des Düngers verleitet. Würde man die Güte des Düngers z. B. blos nach seiner Fähigkeit, Wasser aufzunehmen und zurückzuhalten beurtheilen, so müßte der Torf, der in unzersetztem Zustande doch eine höchst unfruchtbare Substanz ist, der beste aller Dünger seyn; und würde man die Entwickelung von Kohlensäure allein als Prüfungsmittel benutzen, so müßte der Kalk ein vortrefflicher Dünger seyn. Dieß wäre auch wirklich der Fall, wenn er so viel Wasser aufzunehmen im Stande wäre, als zur Auflösung eines Theiles desselben erforderlich ist: eine Bedingung, welche durch die Ulmsäure erfüllt wird. Wendet man dieses Prüfungsmittel endlich auf den gefaulten Dünger an, so wird man finden, daß derselbe weit mehr Wasser einzusaugen und zurückzuhalten vermag, als der frische oder ungegohrne Dünger, und selbst als jener Dünger, der erst in Gährung zu treten beginnt. Wer hieran zweifelt, kann sich durch einen höchst einfachen Versuch von der Richtigkeit dieser Thatsache überzeugen.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

---

223. Das landwirthschaftliche Fest in China.

Von dem der Ackerkultur in China gewährten Schutz, und Beschreibung des ältesten Festes im Reiche, um vom Chang-Ti, im Anfange des Frühlings, Fruchtbarkeit und Segen zu erflehen.

(Schluß.)

Die Missionäre der Jesuiten haben uns interessante Umstände über das erste der Feste in China überliefert; dasjenige, welches mit dem größten Pompe gefeyert wird, und wobei der Kaiser nebst den Großwürdenträgern des Reiches an den ersten Plätzen funktioniren; ich spreche nämlich von dem landwirthschaftlichen Feste.

Beim Anfange des chinesischen Frühjahres, nämlich im Monathe Februar, bekömmt das Tribunal der Mathematiker den Befehl, den für die Ackerceremonie angemessensten Tag auszuwählen und festzusetzen. Gewöhnlich bestimmt es den vier und zwanzigsten Tag des eilften Mondes. Diese, auf solche Art gemachte Bestimmung wird dem Tribunale der Hofgebräuche mitgetheilt, welchem es zukömmt, dem Kaiser hierüber einen Vortrag zu erstatten, und demselben eine Beschreibung oder ein Programm über dasjenige beizufügen, was Se. Majestät zu thun hat, um sich zu dem Feste vorzubereiten.

Dieses Programm erleidet selten eine Abänderung; man erbittet sich im Voraus die Gnade, zwölf ausgezeichnete Personen des Reiches zu ernennen, welche ihn begleiten und mit ihm ackern; weiters giebt es ihm einen religiösen Charakter, indem es ihn als den obersten Priester einsetzt, um dem Chang-Ti ein Opfer zu bringen, und von Diesem Segen und Ueberfluß für China zu erflehen.

Die zwölf Großwürdenträger, welchen der Kaiser die Ehre, mit ihm öffentlich zu erscheinen, erweiset, bestehen aus folgenden Personen: drei Prinzen und neun Präsidenten von souveränen Höfen; sollten einige von diesen Präsidenten kränklich oder zu alt seyn, so ernennt der Kaiser Stellvertreter, welche sich Statt ihnen einfinden lassen.

Hat man dieses geordnet, so geht das Tribunal der Hofgebräuche bei seinem Vortrage in die näheren Umstände des Festes ein, und zählt alle Vorbereitungs-Maßregeln auf, welche zu treffen die verschiedenen Tribunale beauftragt sind; eines hat die Vorrichtungen zu den Opfern zu übernehmen, ein anderes hat die Rede zu verfassen, welche der Kaiser bei der Verrichtung des Opfers zu sprechen hat; ein drittes hat für die Beischaffung und Ausschmückung der Zelte zu sorgen, unter welchen der Kaiser speisen wird, wenn er eine Tafel angeordnet hat; ein viertes beruft vierzig oder fünfzig ehrwürdige Greise aus der Classe der Landwirthe welche gegenwärtig seyn müssen, wenn der Kaiser auf dem Felde ackert; man läßt auch vierzig junge Landleute kommen, welche beauftragt werden, den Pflug herzurichten, die Ochsen anzuspannen, und jene Sämereien vorzubereiten, welche der Kaiser anbauen wird.

Da diese Ceremonie ganz politischer und religiöser Art, und nicht blos eingeführt ist, um durch das Beispiel einen lobenswerthen Eifer zu erregen, sondern auch die Handlung eines Opfers einschließt, welches der Kaiser dem Chang-Ti bringen muß, um seine Gunst für das Reich zu erwerben, so ist auch der Kaiser gewissen Gebräuchen unterworfen, wodurch er sich zu diesem Opfer vorbereitet. In Folge dessen muß er fasten, und diese Enthaltsamkeit in den drei vorausgehenden Tagen beobachten; die nämliche Vorbereitung ist auch strenge für alle diejenigen vorgeschrieben, welche als Theilnehmer der kaiserlichen Gesellschaft ernannt werden, sie mögen nun Prinzen oder andere Personen, Mandarine der bürgerlichen Verwaltung oder des militärischen Berufes seyn.

Dieß ist noch nicht alles; den Abend vor der Ceremonie wählt Se. Majestät einige Große des Reiches, vom höchsten Range, und beauftragt sie, in den Saal der Vorfahren zu gehen. Dort müssen sie sich vor den Bildern auf die Knie werfen, und sie benachrichten, gerade so, als wenn sie noch bei Leben wären, daß am folgenden Tage das große Opfer Statt finden wird. Diese Formalität ist außerdem noch ein Act des Glaubens, um die Dauer des Ackerbaufestes zu bekräftigen, auf welches die Zeit nicht den geringsten Einfluß ausüben kann, und welches auch dem Tode entgeht, den man auf diese Art zum Zeugen anruft.

Sind nun alle diese Vorbereitungen getroffen, so begiebt sich am vier und zwanzigsten Tage des Mondes der Kaiser mit dem ganzen Hofstaate im Ceremonien-Kleide an den bestimmten Ort, um dem Chang-Ti das Opfer des Frühlings zu bringen, wodurch man ihn bittet, das Gute der Erde wachsen zu lassen und zu erhalten; dieß ist die eigentliche Ursache, warum er opfert, bevor er an den Pflug Hand anlegt.

Nach den Opfer-Ceremonien steigt der Kaiser von dem in dieser Absicht errichteten, erhöhten Altar, mit den drei Prinzen und den neun Präsidenten, welche mit ihm ackern müssen, herab. Mehrere Große des Reiches tragen eigenhändig die kostbaren Gefässe, in welchen sich das Saatgetreide befindet, und der ganze Hof beobachtet ein religiöses und feierliches Stillschweigen. Der Kaiser ergreift den Pflug, und macht mehrere Furchen hin und zurück; hierauf säet er fünf Gattungen Saamen, welche man als die für China wichtigsten hält, und die alle übrigen repräsentiren; nämlich: Waizen, Reis, Hirse, Bohnen, und eine andere Art von Hirse, welche man cac-leang heißt. Sobald Sr. Majestät den Pflug verläßt, nimmt ihn ein Prinz von Geblüt, und arbeitet, wie ihn die Reihe trifft. Auf die nämliche Art wird diese Arbeit von den übrigen fortgesetzt.

Man muß noch bemerken, daß, je nachdem man an verschiedenen Orten geackert hat, auch der Kaiser die verschiedenen Getreidsorten anbaut. Das ganze Feld wird an diesem Tage nicht geackert, sondern die gemeinen Ackerleute vollenden diese Arbeit an den folgenden Tagen.

Welche tiefe Weisheit spricht sich nicht von Seite derjenigen aus, welche diese Ceremonie eingeführt haben, die darum die schönste ist, weil sie den größten Nutzen schafft! Man erkennt darin eine vollständige Abhandlung über das Gesetz der Moral; denn Nichts erinnert bei diesem Feste an Zerstörung: es ist vielmehr der

erste Schritt zur Vervollkommnung der Menschheit und zu dem Glücke der Völker. Wir wollen auch nicht vergessen zu erwähnen, daß unter anderen ein Edict des Kaisers Youtchin Belohnungen und Ehrenauszeichnungen wem immer zusichert, der uncultivirte Gründe von 15 bis 80 arpens (26 bis 139 nied. östr. Metzen) in der Nähe der Tartarey in Culturstand versetzt; denn im eigentlichen Sinne des Wortes giebt es in China kein unkultivirtes Land, und derjenige, welcher 80 arpens umbricht, wird Mandarin der achten Ordnung.

In Europa giebt man dem Papierwucher einen Preis; hier ist es Gebrauch, ein Te Deum abzusingen, und Gott für einen Sieg zu danken, bei welchem Tausende von Menschen geschlachtet worden sind; man hat einen Zufluchtsort (Invalidenhäuser) für die im Kriege dienstunfähig gewordenen Personen, aber kein königliches Versorgungshaus, in welchem die durch Anstrengung und hohes Alter ihre Kräfte erschöpfenden Bebauer des Landes untergebracht werden könnten. Und dennoch träumt Europa von Fortschritten der Civilisation! —

Münchner Getreid-Schranne am 28. Juni 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	976	1665	2641	1265	1376	15	47	14	52	13	48	—	—	—	42
Roggen . .	682	1097	1779	603	1176	9	57	9	24	8	51	—	—	1	27
Gerste . . .	10	594	604	437	167	9	42	9	15	8	36	—	7	—	—
Haber . . .	22	859	881	545	336	7	32	7	8	6	45	—	—	—	43

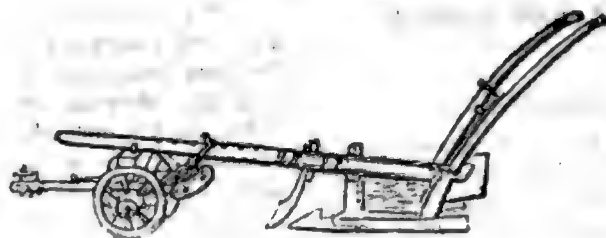
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 8. bis 14. Juni 1834.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	14	15	28	—	—	10	34	8	30	7	7
Amberg . . .	14	11	45	—	—	8	17	—	—	5	25
Ansbach . .	11	10	24	11	5	7	3	—	—	4	27
	14	10	7	11	31	6	10	6	30	4	28
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	13	14	58	15	39	10	53	8	16	6	27
Baireuth . . .	14	10	54	—	—	8	12	6	30	5	45
Dinkelsbühl . .	11	11	43	11	45	7	35	5	43	3	57
Erding . . .	12	16	12	—	—	12	—	8	—	6	24
Ingolstadt . . .	14	13	38	—	—	9	36	7	30	6	6
Kempten . . .	11	—	—	19	34	14	13	11	7	7	21
Landsberg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Landshut . . .	13	15	—	—	—	10	45	7	—	6	15
Laulngen . . .	14	13	24	14	26	10	32	8	3	5	55
Memmingen . .	10	—	—	18	2	12	45	10	14	7	7

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
München . . .	14	14	13	—	—	9	30	7	31	5	53
Murnau . . .	14	—	—	16	30	13	30	8	12	6	48
Neuötting . . .	11	16	22	—	—	11	52	—	—	5	9
Nördlingen . .	14	—	—	13	54	8	55	6	36	5	—
Nürnberg . . .	14	11	25	—	—	8	27	—	—	5	35
Passau	10	13	—	—	—	6	24	5	—	5	15
Regensburg . .	14	12	—	—	—	8	1	6	51	6	14
Rosenheim . .	12	15	20	—	—	10	56	8	10	5	30
Speyer . . .	10	12	3	—	—	9	43	—	—	6	6
Straubing . .	14	11	47	—	—	8	26	8	—	6	3
Traunstein . . .	14	14	—	—	—	9	36	6	—	5	—
Vilshofen . . .	11	12	15	—	—	9	—	6	15	—	—
Weilheim . . .	12	17	30	17	30	13	33	8	30	6	—
Weißenburg . .	14	10	40	—	—	8	10	5	52	4	45
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 41. den 8. Juli 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Angelegenheiten des Vereins.

Das Oktober-Fest findet heuer am 5ten Oktober Statt.

(Das Nähere hierüber zeigt das beiliegende Programm.)

224. An die verehrlichen Mitglieder des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern. Den jährlichen Geldbeitrag betreffend.

Die ordentlichen Geldbeiträge der Vereinsmitglieder für das nächstfolgende Etatsjahr 1834/35 sollen gemäß der Vereins-Statuten (Beilage §. 18) in den Monaten Juni und Juli einkassirt werden. Die verehrlichen Herren Mitglieder belieben hienach ihre Zahlungen für das XXV. Vereinsjahr 1834/35 an die Kasse der einschlägigen Bezirks-Comités zu entrichten.

Die Herren Vereinsmitglieder im Isarkreise, dann die der ehemaligen Bezirke Baireuth, Augsburg, Aschaffenburg und Eichstädt werden ersucht, ihre Beiträge an das General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins in München einzusenden.

Zugleich wird die Berichtigung der noch haftenden Rückstände nachdrücklichst in Erinnerung gebracht.

225. Die Abhaspelung der Seidencocons betreffend.

Diejenigen Seidenraupenzieher, welche ihre gewonnenen Cocons abhaspeln lassen wollen, belieben diese nach München in das Lokal des landw. Vereins zu senden, wo sie unentgeldlich abgehaspelt werden, und die erzielte Seide den Einsendern übermacht werden wird.

München den 1. Juli 1834.

Die Deputation für Beförderung des inländischen Seidenbaues

von Hazzi.

Weyser.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

226. Ueber Maulbeerbäume.

Morus multicaulis, von Hrn. Perrottet im Jahre 1821 aus Manilla in Frankreich eingeführt, bewährt sich immer mehr als die für den Seidenbau in Europa vortheilhafteste Art von Maulbeerbäumen. Das Verdienst, welches sich Hr. P. dadurch erworben, und das ihm die Societé d'encouragement im Dezbr. 1832 durch eine Belohnung von 2000 Franken zu vergelten gesucht hat, wird gegenwärtig von Allen einstimmig anerkannt.

Jetzt aber, wo die Bäume zum erstenmal Früchte getragen haben, ergiebt sich's, daß 2 verschiedene Arten unter dieser neuen und hochwichtigen Acquisition stecken und nun erklärt sich's, wie Einige behaupten konnten, diese Maulbeerbaumart erfriere nicht, indessen Andere sie gegen den Frost empfindlich fanden.

Hr. Perrottet hat nun diese Verschiedenheit genau bestimmt und ein eigenes mit 2 Kupfertafeln begleitetes Memoire darüber herausgegeben, wonach sich die Sache folgendermassen stellt:

I. Morus multicaulis Perr. (M. cucullata Bonaf.)

Blätter: herzförmig, am Rande rundlich gekerbt mit mäßiger Endspitze,

Frucht: länglich, hängend, schwarz, saftig, eßbar.

Widersteht dem Frost, liefert mehr Laub, vermehrt sich leichter.

II. Morus intermedia Perr.

Blätter: oval, am Rande zahnsägeförmig, mit langer Endspitze, oft 2, 3 — 5lappig;

Frucht: eirund, roth, wenig saftig, nicht eßbar.

Ist empfindlich gegen die Winterkälte und überhaupt der vorigen nachstehend.

Hr. P. bemerkt dabei, daß die Arten von Morus, welche von den Seidenwürmern vorzugsweise geliebt werden, auf der Oberfläche der Blätter eine Menge kleiner drüsiger Körper zeigen, die ein Oel enthalten, welches den angenehm aromatischen Geruch verbreitet, und die vorzügliche Qualität der Seide zu bedingen scheint.

Eine Copie der Abbildungen ist S. 366 den Annales de laSocieté d'hortic. beigefügt.

In dem (S. 367) folgenden Aufsatz erstattet Herr Berlése Bericht über den glänzenden Erfolg, den die Einführung von M. multicaulis in Turin und Mailand gehabt hat, wo ein Ungenannter sie der Regierung, als der Landes-Industrie hinderlich, hatte verdächtig machen wollen.

Eine zur Untersuchung niedergesetzte Commission fand die durch Fütterung mit philippinischen Maulbeerbaum-Blättern gewonnene Seide in jeder Beziehung, sowohl nach dem Gewicht als nach der Güte, so viel vorzüglicher als die aus M. alba gewonnene, daß die Vermehrung dieser neuen Art sich dadurch auf das dringendste empfahl.

Ein Pfund Cocons von M. multicaulis genährt, gab 2 Unzen, 2 Drachmen und 16 Gran; von M. alba 2 Unzen 1 Drachmen.

Ein Pfund Seide von der ersten Sorte hielt 413,950 Faden, von der letzten nur 305,015 also im Verhältniß von 4 : 3.

Die Untersuchung der Bäume selbst ergab, daß die philippinischen einen kräftigeren Wuchs hatten als die seit Jahrhunderten einheimischen, und daß ihre Blätter den Krankheiten durch Schmarotzerpilze (dem sogenannten Rost) weniger unterworfen waren als diese.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

227. Ueber die vorgeschrittenen Ansichten über den Einfluß des Bodens und Düngers auf die Qualität der Früchte, und Aussaugung der organischen Pflanzennahrung durch die Vegetation und Luft.

(Fortsetzung)

Ausserdem geht aber noch aus andern beigefügten Bemerkungen hervor, daß der in einzelnen Düngerarten vorwiegend enthaltene Stickstoff die Ursache von dem größern Verhältniß des Klebers in den Fruchtkörnern sey, indem in diesem der Stickstoff reichlich enthalten ist, im Stärkmehl aber gar nicht vorkommt.

Nun entweicht aber der Stickstoff zuerst bei der Gährung des Düngers, oder geht in die Gewächse über, und es folgt daher hieraus die ökonomische Regel für den Feldbau, daß wir zur Erzeugung vorwiegend mehlreicher Körner die Getreidefrüchte nicht auf frischen, rohen Dünger, sondern nur stets dahin bringen, wo der gegebene mineralische Dung schon seine erste Zersetzung unter der Entwickelung eines anderweitigen Gewächses ausgeführt hat. Der Pferde- und Rindviehmist erfordert diese Rücksicht in Bezug auf den Gehalt an Stärkemehl. Es besteht aber noch ausserdem der Grund, daß alle unsere Halm-Getreidearten sich in frischem, rohem oder ungegohrnem Dünger nicht wohl befinden und nicht sicher gedeihen, weßhalb schon aus diesem Grunde es stets nöthig ist, sie auf solchen nicht zu bringen.

Was nun hier der Herr Geheimrath Hermbstädt als phosphorsaure Salze benennt, können wir als das ansehen, was die Herren Schübler und Lampadius in den frühern Erörterungen unter dem Namen der mineralischen Bestandtheile bezeichnen. Selbige betragen hier vom Weizen 18 bis 45 Fünftausendtheile des Körnergewichts, während sie von jenen auf circa 12/1000 Theile oder 60/5000 Theile, mithin merklich höher als hier angegeben sind. Demnächst bemerken wir in den Hermbstädt'schen Analysen, daß diese mineralischen Bestandtheile keineswegs mit dem steigenden oder fallenden Körner-Ertrage im Verhältnisse stehen, sondern nur nach den verschiedenen Düngerarten auf einer und derselben Bodenart, die allen verschiedenen Düngungsmitteln in Anwendung kam, wechseln, während ihr Bestand beim Weitzen und der Gerste auf ungedüngtem Lande am geringsten ausfällt. Es scheint hieraus offenbar hervor zu gehen, daß in den animalischen Düngerarten entweder jene mineralischen Bestandtheile in zureichendem Maße enthalten sind, oder, was näher liegt, daß die Pflanzen bei verschiedenen Nahrungs- und Entwicklungs-Verhältnissen auch einen verschiedenen Bestand von mineralischen Theilen in ihrer Asche produziren.

Vom Roggen ist es merkwürdig, daß er die meisten mineralischen Bestandtheile produzirt, womit vielleicht auch die größere Härte seines Strohes im Zusammenhange steht. Nächstdem hat selbiger vom Menschenharn, Pferdemist, Taubenmist respective doppelt bis fünffach so viel mineralische Bestandtheile gegeben, als von den andern Düngerarten, was bei der Gerste und dem Haber lange nicht in demselben Maße hervorgeht. Er scheint also überhaupt die meisten erdigen Bestandtheile nöthig zu haben und dieserhalb auch zu erzeugen.

Es scheint also aus diesen Analysen hervor zu gehen, daß die mineralischen Bestandtheile überhaupt in ihrem Meng-Verhältnisse nicht wesentlich sind, weil wir solches ohne eine bestimmte Regel wechseln sehen. Man wird daher auch aus ihrem Daseyn in einer Pflanze nicht auf das Bedürfniß derselben im erzeugenden Boden als Bildungsmittel zu schliessen haben. Ueberhaupt liegt diese Thatsache zu entfernt, und die mineralischen Bestandtheile sind bei der Masse und Qualität einer Pflanze zu unwesentlich, um selbige unter die Bedingungen eines vollkommenen Gedeihens der Gewächse aufnehmen zu können.

Dagegen beweisen obige Versuche es chemisch genau, daß es nur die verweslichen organischen Bestandtheile und Beimischungen des Bodens sind, welche die Nahrungsmittel für die Gewächse zur Bildung ihrer Producte geben; denn auch die in der Luft schwebenden Nahrungsstoffe haben es nicht verhindern können, daß die ungedüngten Beete, die übrigens mit den gedüngten dicht zusammen lagen, und also noch die Ausdünstungen ihres frischen gährenden Düngers beziehen konnten, eine so zu nennende Fehl-Aernte gaben. Bei den Halmgewächsen ist also auf diese wenig oder nichts zu rechnen, welches auch schon mit älteren agronomischen Ansichten übereinstimmt, die man aus der Organisation der Stengel und Blätter dieser Gewächse folgerte, wie Verfasser Dieses auch schon in seiner mehrerwähnten Erfahrungstheorie gethan hat. Dagegen hatte man nach einer Mittheilung des Herrn Professors Körte in Möglin bemerkt, daß die Kartoffelpflanzen auf einem ungedüngten Beete, in dessen großer Nähe frisch gedüngter Acker lag, merklich üppiger wuchsen, als in größerer Entfernung von jenem, und es war hier also klar, daß die Ausdünstungen jenes frischen Düngers hier den Kartoffelblättern zu gut kamen, wie auch ähnliche Erscheinungen unter andern Blattgewächsen dem Verfasser und andern Oekonomen vorgekommen sind. Es bestätigt sich also auch hier die ebenfalls ältere Ansicht, daß nur die Blattgewächse zur Benützung und Aneignung der sie umgebenden luftförmigen Nahrungs-Stoffe organisirt sind. Um also die organischen Materien in einer Wirthschaft auch mit Benutzung der luft- und dunstförmigen organischen Materie zu vermehren, kommt es wesentlich auf den Anbau der Blatt-Gewächse an.

Wenn also nach der in der vorhergegangenen Abhandlung erwähnten Ansicht des Hrn. Professors Lampadius die Pflanzen aus der Luft selten mineralische Bestandtheile anziehen können, so kann dieses am wenigsten von den Halm-Getreidearten angenommen werden.

Jene Versuche des Hrn. Geheimraths Hermbstädt würden uns nun zugleich Auskunft darüber geben können, wie viel eine bestimmte Masse von irgend einem Düngungsmittel uns an Fruchtkörnern geben könne, wenn die gedüngten Beete wiederholt und so lange besäet worden wären, bis der gewonnene Körner-Ertrag den des ungedüngten Beetes nicht mehr überstiegen hätte. Hier wurde erst von 25 ℔ der genannten Düngungsmittel im getrockneten Zustande die angeführte Quantität Körner gezogen, welches beim Weitzen der Reihe nach von den verschiedenen Düngungsmitteln 5 ℔, 5 ℔, 4 ℔, 4 ℔, 4 ℔, 4 ℔, 3 ℔, $2\frac{1}{2}$ ℔, 2 ℔ und $1\frac{1}{2}$ ℔ über $\frac{1}{2}$ ℔ Saat und $1\frac{1}{2}$ ℔ Ertrag des ungedüngten Landes ausmacht, welches wohl bei allen diesen Düngungsmitteln noch nicht dieselben ganz consumirt haben können. Außerdem kommt aber auf der entgegengesetzten Seite noch derjenige Theil in Betracht, den während der Gährung des Düngers im Boden die Luft in Gasgestalt davon führt. Bleiben wir hier bei dem Dünger der nur mit Heu und Stroh gefütterten Hausthiere, Rindvieh, Schafe und Ziegen stehen, so wären die zur Düngung bei diesen Versuchen angewendeten trockenen Excremente nach Block's

Versuchen die Producte von 58 ℔ verfüttertem Heu, und von diesem wären dann hier erst respective 4 Pf. und $2\frac{1}{2}$ Pf. Weitzenkörner gezogen, und zwar die letztere Quantität vom Rindviehmist, was ganz mit der Erfahrung übereinstimmt, daß dieser sich schwerer löst, und daher erst durch mehrere Aernten aus dem Lande gezogen werden kann, wogegen der Schaf- und Ziegen-Mist, auch der Erfahrung gemäß, schneller aus dem Boden verzehrt wird, und dieserwegen in der ersten Aernte mehr Product giebt. Ja, nach allgemeinen Erfahrungen im Großen, ist vom Dünger, den 58 Pf. Heu geben, wenig mehr als 4 Pf. Körner zu gewinnen, wie wir hier gleich sehen werden. Nach den schon benannten Versuchen von Block (siehe dessen Mittheilungen und Erfahrungen *) erster Bd. S. 213) geben

		Dünger im natürl. feuchten Zustande.
100 Pf. Heu an Pferde verfüttert	. .	172 Pf.
100 — „ „ Schafe	. . . . .	123 —
100 — „ „ Kühe	. . . . .	275 —
100 — Stroh an Pferde	. . . .	168 —
100 — „ „ Kühe	. . . . .	268 —
100 — „ „ Schafe	. . . .	117 —

600 Pf. halb Stroh, halb Heu auf die gewöhnlicht Art verfüttert geben also . . . . 1123 Pf. oder

100 Pf. im Durchschnitt . . . . 187 Pf. Dünger.

Nehmen wir hierzu

50 Pf. Stroh zu Streu verbraucht, welches schon einen kurzen Dünger giebt, ebenfalls nach Blocks Versuchen im Durchschnitte . 117 Pf. Dünger.

so geben demnach 150 Pf. Stroh und Heu an Dünger 304 Pf. im feuchten Zustande.

Ebenfalls nach Blocks Versuchen wird von einer Düngung von zehn Fudern à 40 Kubikfuß oder 20 Centnern Dünger nach 10 verschiedenen Fruchtfolgen (sieh Nr. 1 bis 10, S. 199 gedachten Werkes) im Durchschnitte 1840 Pf. Körner gewonnen, wobei zugleich hervorgeht, daß dieselbe Düngung durch die Luft ebenfalls verloren geht, wenn der Acker mit dieser Düngung unbesäet bleibt und eben so viel bearbeitet wird, als wenn er besäet wurde (s. gedachte Mittheil. Nr. 18). Dieser Körner-Ertrag macht von gedachten 150 Pf. Futter in Dünger verarbeitet, 25 Pf. Körner oder von 58 Pf. des Hermbstädt'schen Versuchs 9 Pf., und so hätten denn nach diesen Erfahrungen jene Probe-Aernten vom Schaf- und Ziegenmist über die Hälfte der Düngung ausgesogen.

Um aber die Aussaugung des gegebenen Düngers durch die Frucht-Aernten aus der Erfahrung im Großen noch mehr fest zu stellen, führt der Verfasser aus eigener Erfahrung noch folgendes Beispiel an: Selbiger ermittelte im Jahre 1818 auf einem kleinen Vorwerke das Gewicht des ganzen zum Futter und Einstreuen verbrauchten Strohes und Heues, und bei der Dünger-Ausfuhr den kubischen Inhalt der ganzen gewonnenen Düngermasse. Das Resultat, welches er auch schon im Jahre 1822 in den Mögliner Annalen mit umständlicher Beschreibung des ganzen Versuchs mittheilte, war, daß von jedem Centner Rauhfutter halb Heu, halb Stroh, wenn von letzterm die Hälfte zur Streu verbraucht wird, 5 Kubikfuß mehr kurzer als strohiger Dünger gewonnen wurden, wovon im Durchschnitte 1 Kubikfuß $\frac{1}{2}$ Centner wiegt, und der also $2\frac{1}{2}$ Centner oder 225 Pf. wiegt. Nach den obigen Block'schen Resultaten geben aber 150 Pf. Rauhfutter 304 Pf., was sehr nahe übereinstimmt.

Wenn nun die allgemeine Erfahrung in der alten Dreifelderwirthschaft bei sechsjähriger Düngung von 520 Kubikfuß auf gutem warmen Mittelboden

in der ersten Aernte	. . . .	800 Pf.	Roggen
in der zweiten „	. . . .	650 —	Gerste
in der dritten „	. . . .	600 —	Roggen
in der vierten „	. . . .	700 —	Erbsen
	in Allem	2750 Pf.	Körner

über die Saat giebt, dann kommen hier auf 5 Kubik-Fuß Mist oder einen Centner zu Dünger verarbeitetes Futter 26 Pf. Körner.

Hierauf würde man die Düngerconsumtion der Getreidearten im Feldbau im Allgemeinen dahin fest stellen können, daß 100 Pf. Körner-Aernte so viel Dünger verzehren, als vier Centner Futter halb Heu, halb Stroh, und letzteres halb zur Streu verwendet geben, oder umgekehrt 1 Centner solchen Futters giebt 5 Kubikfuß Dünger, und ein Kubikfuß von diesem giebt 5 Pf. Körner. Es muß hiebei aber doch vorausgesetzt werden, daß die Feldbestellung auf eine Weise geschieht, die nicht in der heißen Jahreszeit durch Wärme und Luft die Bodenkraft ungenützt verflüchtigt.

(Fortsetzung folgt.)

228. Ueber die Bereitung einiger Käsearten. Von Hrn. Sr.

(Aus dem Journal des connaisances usuelles. December 1833, S. 290.)

So viel bereits über die Käsebereitung im Allgemeinen und über die Fabrikation mehrerer einzelnen Sorten von Käsen geschrieben worden, so ist die Bereitung

*) Vergl. 1830, Nr. 62 Seite 490. D. R.

einiger der vorzüglicheren Käse doch noch so wenig bekannt, daß ich durch eine kurze Mittheilung derselben manchem Oekonomen keinen unangenehmen Dienst zu erweisen glaube. Dieß ist die Veranlassung des hier nachfolgenden Aufsatzes.

Von der Bereitung der Käse nach der Brier Form (fromages façon de la Brie).

Man seiht die frisch gemolkene Milch noch warm durch ein Tuch und vermengt sie dann mit dem Rahme der Milch des vorigen Abends, den man Morgens abnimmt. Die Milch enthält auf diese Weise den Rahm zweyer Melkzeiten. Zugleich sorgt man für einen Vorrath von heißem Wasser, wovon man so viel in die Milch gießt, daß dieselbe etwas warm wird. Diese Milch wird dann mit einer großen Schaufel so lange umgerührt, bis sie kaum mehr lauwarm ist; in diesem Zustande ist sie zur Aufnahme des Labs geeignet.

Wenn der Lab gut bereitet ist, so reicht ein Eßlöffel auf 14 bis 15 Liter Milch hin. Der Lab darf nie frey in die Milch gebracht werden, sondern man muß denselben immer in ein feines Tuch bringen, und ihn auf diese Weise mit der Milch vermengen. Diese Vorsichtsmaßregel ist von größter Wichtigkeit; denn wenn nur die geringste Menge Lab in die Milch fiele, ohne vollkommen aufgelöst zu seyn, so würde jener Theil des Käses, mit dem sich dieser Lab verbinden würde, zuverlässig zu Grunde gehen und fleckig werden.

Wenn nun der Lab gut mit der Milch angerührt worden, so deckt man das Gefäß, worin derselbe enthalten ist, zu, um es dann eine gute halbe Stunde ruhig stehen zu lassen. Nach Ablauf dieser Zeit deckt man das Gefäß ab, und findet man die Milch hierauf noch nicht geronnen, so muß man ungesäumt noch etwas mehr Lab zusetzen, weil manche Milch etwas mehr Lab braucht, als eine andere. Das Gefäß wird hierauf wieder zugedeckt; nur sieht man von Zeit zu Zeit nach, ob die Milch hinreichend geronnen ist.

So wie das Gerinnsel gebildet ist, rührt man dasselbe nach allen Richtungen in den Molken um, und zwar zuerst mit einer großen Schaufel und dann mit den Händen. Zuletzt drückt man es auf den Boden des Gefäßes, in welchem Zustande es dann mit beyden Händen herausgenommen und sogleich in den Käsemodel eingepreßt wird. Der Model wird mit einem eigens zu diesem Behufe verfertigten Brette bedeckt, und mit einem kleinen Gewichte beschwert. In diesem Zustande läßt man die ganze Masse so lange, bis die Molken gänzlich ausgepreßt worden.

(Fortsetzung folgt.)

---

229. Anweisung, die Pflaumen, Birnen rc. auf die Art abzubacken, wie sie aus Tours zu uns kommen.

Die Stadt Tours in Frankreich, (heißt es in der allgemeinen ökonomischen Zeitung von St. Zimmermann,) ist bekannt wegen des vortrefflichen gebackenen Obstes, das aus ihr bezogen wird, und selbst zu uns kommt. Tours ist jedoch nur der Stapelort, von wo aus diese Waare versendet wird; die Bereitung derselben geschieht vornehmlich auf einem von Mittag nach Abend, wohl 20 Lieues sich erstreckenden Landstrich, auf welchem die Oerter Chinon, Jale-Bouchard, Preuilly, Richelieu, St. Maiere, Lahaye und Chatellerault, liegen. Die schönsten gebackenen Pflaumen werden in kleine viereckige Weidenkörbe gepackt, die vier bis zehn Pfund davon enthalten.

Da in mehreren Gegenden Deutschlands in vielen Jahren das Obst gewiß eben so süß und wohlschmeckend wie in Frankreich wird, und selbst schon in manchen Distrikten Sachsens, z. B. in Thüringen eine große Menge gebackenes Obst bereitet und ein Parkedhandel damit getrieben wird, leidet es keinen Zweifel, daß es möglich seyn müsse, solches in derselben Vortrefflichkeit darzustellen, wie wir es aus Tours für schweres Geld bekommen, wenn man sich nur mit dessen Verfertigung dieselbe Mühe geben wollte.

Es dürfte aus diesem Grunde vielleicht manchem Leser dieser Blätter willkommen seyn, wenn wir hier eine Beschreibung des in jenen Gegenden Frankreichs üblichen Verfahrens mittheilen, wie sie im Journal des Connaissances usuelles. Septembre, 1832. S. 137 rc. zu finden ist.

Verfahren bey dem Trocknen der Pflaumen.

Die zum Trocknen und Aufbewahren tauglichsten Sorten sind:

1) Die Katharinenpflaume. Es ist diejenige, die sich am leichtesten ganz licht (ohne Färbung) darstellen läßt, und deßhalb am meisten geschätzt wird;
2) die Reine-Claude. Es ist jedoch unmöglich, dieselbe licht zu erhalten.

Von jenen erwählt man die schönsten zum lichten Trocknen aus; die andern werden ohne besondere Vorbereitung abgetrocknet.

Man darf nur solche nehmen, die vollkommen reif sind, nämlich solche, die eine dunkelgelbe Farbe haben, und bey einer leichten Berührung des Baumes abfallen.

Man legt sie gleich nach dem Abnehmen auf Horden, ohne sie vorher auf einen Haufen zu bringen, und setzt sie einige Tage der Sonne aus, bis sie so weich sind, wie eine teige Mispel. Nun schiebt man sie zum erstenmal in den Ofen, der jetzt nur mäßig warm seyn

darf, und vorher sorgfältig von allen Kohlen gereinigt werden muß, damit die Horden nicht etwa anbrennen, und die Pflaumen zusammenschrumpfen. Man schließt den Ofen fest zu, damit keine Luft eindringe, und läßt Alles 24 Stunden in diesem Zustande.

Nach dieser Zeit nimmt man die Horden heraus, und heitzt den Ofen auf's Neue, so daß er $\frac{1}{4}$ wärmer als das erste Mal wird, und stellt dann die Horden wieder hinein, ohne eine Aenderung daran vorzunehmen.

Den Tag darauf werden sie herausgenommen, und indem man die Horden leicht hin und her bewegt, die Pflaumen umgewendet, damit sie auf eine andere Seite zu liegen kommen. Man muß ihr Ankleben zu vermeiden suchen, welches dann Statt findet, wenn zu stark geheitzt, und dadurch das Aufplatzen und Auslaufen der Pflaumen herbeigeführt wird.

Wenn so die Horden neu zugerichtet sind, bringt man sie zum dritten Mal in den abermals etwas stärker, als das zweite Mal geheizten Ofen. Den Tag darauf nimmt man die Pflaumen wieder heraus und läßt sie kalt werden.

Sie sind jetzt zur Hälfte abgebacken, und werden nun zugerundet, indem man den Kern in die Quere dreht, und jeder Frucht eine viereckige Form zu geben sucht, was mit einem Druck zwischen dem Daumen und dem Zeigefinger bewerkstelliget wird.

Der Ofen wird nun zum dritten Mal geheitzt, und ihm der Hitzegrad gegeben, den er hat, wenn man das Brod in großen Haushaltungen herauszunehmen pflegt. Bey diesem Hitzegrad werden die Horden neu hineingestellt, und dabey der Ofen auf's festeste verstopft. Nach einer Stunde nimmt man sie wieder heraus, stellt in den Ofen einen Topf mit Wasser, und verschließt ihn zwei Stunden lang. Wenn das Wasser eine Temperatur angenommen hat, daß man gerade einen Finger darin leiden kann, setzt man die Horden wieder in den Ofen, schließt diesen fest zu und läßt sie 24 Stunden darin. Auf diese Weise behalten die Pflaumen vollständig ihre lichte Farbe. Wenn sie nach Verlauf jener Zeit noch nicht vollkommen getrocknet wären, läßt man sie so lange im Ofen, als er warm bleibt, ohne ihn auf's Neue zu heitzen, sonst verschwindet die lichte Farbe. Wichtig ist es jedoch, daß sie auch nicht zu hart werden; sie sind vorzüglicher, wenn sie etwas weich bleiben.

Was die anderen Pflaumen, die man nicht so zurichten will, anbetrifft, so trocknet man sie, ohne besondere Vorkehrung, indem man sie 4 mal in den Ofen bringt, und dessen Hitzegrad immer vermehrt. Man nennt sie rothe Pflaumen, (pruneaux rouges).

Sie sind zu Compots sehr gut. Man darf nicht etwa glauben, daß die Form, die man den andern giebt, ihnen auch einen andern Geschmack verleihe; es geschieht blos, um ihnen ein schöneres Ansehen für den Nachtisch zu verschaffen und sie zu einer besseren Kaufwaare zu machen.

Verfahren bei dem Trocknen der Birnen und anderer Früchte.

Die Birnen, welche man dazu vorzugsweise wählt, sind Messire Jean, Cuisse Dame, Beurre blanc, Beurre gris und Doyenne. *) Es eignen sich zwar alle Birnen zum Trocknen; aber die fünf genannten behalten die weiße Farbe am leichtesten.

Wenn die Birnen so mürbe sind, daß sie zum Essen gut taugen, schüttet man sie in einen Kessel mit siedendem Wasser, und läßt sie eine kleine halbe Stunde darin, bis sie erweicht sind. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie auf Horden oder Kuchendecken kalt werden, und schält sie ganz fein, darauf sehend, daß der Stiel nicht abgeknickt werde; er wird blos abgeschabt und sein unteres Ende abgeschnitten. Wenn man Steine (Verhärtungen) in den Birnen findet, schneidet man sie bey dem Schälen heraus. Um den während desselben heraustränfelnden Saft nicht verloren gehen zu lassen, hält man sie über ein Gefäß und läßt sie von Zeit zu Zeit abtropfen.

Hierauf setzt man sie mit dem Stiele aufwärts, auf wohl gereinigte Horden, und bringt sie in einen Ofen, der den Hitzegrad hat, bei welchem man gewöhnlich die großen hausbackenen Brode herausnimmt. Hier läßt man sie 24 Stunden. Dann zieht man sie heraus und drückt sie nach dem Erkalten mit den Ballen der Hände zusammen, um ihnen eine platte Form zu geben. Wenn sie dabey zu zerbersten drohen, sind sie noch nicht genug gebacken, und müssen noch einmal in den Ofen, jedoch bei einem geringeren Hitzgrad, zurückgebracht werden. Wenn nun Tags darauf das Zerbersten nicht mehr Statt findet, kann man platt drücken.

Wenn dieß geschehen, taucht man sie nach und nach in den Saft, den sie verloren haben, und der mit Zucker zur Syrupsdicke eingekocht worden ist.

Hierauf stellt man sie wieder mit derselben Vorsicht auf die Horden, und bringt sie auf's Neue in den Ofen, der jetzt einen geringern Hitzgrad haben muß, und wo sie vier und zwanzig Stunden bleiben. Nach dieser Zeit werden sie herausgenommen, nochmals in den Syrup getaucht, und dann zum dritten Mal in den Ofen gebracht, dessen Hitze wieder etwas geringer seyn muß.

---

*) Nach den Erfahrungen des Ref. eignet sich unter allen bei uns gebauten Birnen keine besser zum Trocknen, als die sogenannte Rettigsbirn, die bei einiger Sorgfalt in der Bereitung ein Product liefert, das den französischen gebacknen Birnen gewiß nicht nachsteht.

Wenn sie nach einiger Zeit herausgenommen und kalt geworden sind, untersucht man, ob sie gut gebacken sind; sie müssen in diesem Falle fest, aber nicht zu hart, von einer licht kaffeebraunen Farbe und durchscheinend (transparent) seyn. Sind sie zu hart geworden, so taugen sie nichts.

Auf dieselbe Weise kann man auch Pfirsiche abbacken, nur mit dem Unterschied, daß man sie roh schält, nicht vorher aufkochen läßt. Man befreit sie von ihren Kernen, wenn sie einmal im Ofen gewesen sind. Sie werden, wie die Birnen, in ihren mit Zucker eingesottenen Saft getaucht, und vertragen keinen so hohen Hitzgrad wie die Pflaumen. Mit Sorgfalt abgebacken geben sie ganz vortreffliche trockene Früchte.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

230. Ueber das Auskochen des Garns.

Die Leinweber klagen häufig über die Sprödigkeit des Garns, und versichern, daß sie an manchem Aufzuge nur bei feuchter Witterung arbeiten können. In den gemeinnützigen Blättern für das Königreich Hannover, Juli 1830, wird versichert, daß diesem Uebelstand nach der Angabe einer erfahrenen Hausfrau durch folgendes leichte Mittel abgeholfen werden kann:

„Man bereite eine gute scharfe Lauge, mit welcher man das Garn völlig bedeckt und dann kocht, nachdem man eine Handvoll Speckschwarten hineingeworfen hat."

Dieses Mittel ist allerdings bewährt, ich kenne es aber schon seit 40 Jahren; denn bey den emsigen Hausfrauen in der Zipser-Gespannschaft, die ihre Hausleinwand selbst weben, ist es allgemein im Gebrauch, und ich sah es als Knabe von meiner Mutter zu Iglo in der Zips häufig anwenden. Dr. Rumy.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

231. Guten Hanfsamen zu erzeugen.

Man legt in ein fett gedüngtes Erdreich zwey Fuß weit in ein Loch ein Paar Hanfkörner von guter Art, und bedeckt sodann die Erde mit kurzem Dünger. Wenn die Pflanzen etwas angewachsen sind, so zieht man von den beisammen stehenden die schwächsten aus, und läßt nur die stärksten zum Samentragen aufschießen, hackt und behäufelt sie auch, wenn sie ungefähr zwey Fuß hoch sind. Auf diese Art erreichen sie eine Höhe von 12 und mehr Fuß, und eine Stärke von einem Zoll im Durchmesser, und geben den schönsten Samen zu einer künftigen Aussaat, wobey zu bemerken ist, daß man ihn nur recht reif werden, und eine zeitlang in den Kanten liegen lassen muß. Auch nimmt man gerne den Samen von der letzten Fechsung, weil der alte nicht viel taugt. Dr. Möbus.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

232. Zeitschrift für die gesammte Thierheilkunde und Viehzucht. In Verbindung mit mehreren der vorzüglichsten Thierärzte und Thierzüchter herausgegeb. von Geh. Med. Rath Dr. Nebel und Kreis-Thierarzt Dr. Vix. Der Band von 4 Heften. 2 Rchsthlr.

Nach dem Hinscheiden des ehrwürdigen Veteranen der Veterinärkunde, Hofraths Busch in Marburg, entschloß sich der Unterzeichnete die von demselben begonnene Zeitschrift für die gesammte Thierheilkunde fortzusetzen, fand es indessen für zweckmäßig, den Plan zu erweitern, und über die Viehzucht auszudehnen. Auch der gerichtlichen Thierheilkunde soll in der neuen Zeitschrift besondere Aufmerksamkeit geschenkt und ihrer Wichtigkeit für den Staatshaushalt, wo es noch nicht geschehen, Anerkennung zu verschaffen versucht werden. Für diesen Zweig wird insbesondere Herr Geh. Med. Rath Dr. Nebel thätig seyn.

Ich war so glücklich, meine Einladungen an nahe und ferne Collegen zur thätigen Unterstützung bei dem Unternehmen zum größten Theile mit den freundlichsten Zusagen beantwortet zu sehen, und sage ihnen für das mir dadurch bewiesene ehrenvolle Zutrauen auch hiemit öffentlich meinen Dank.

Das erste im Februar ausgegebene Heft der Zeitschrift enthält: Binz, über die Nabelgeschwulst bei kastrirten Stieren und deren Heilung. Wagner, Abhandlung über die sogenannten Flußgallen. Hübner, Zusätze zu der Abhandlung des Kreis-Thierarztes Wilhelm Mecke zu Neuwied im I. und II. Bande der deutschen Zeitschrift für die gesammte Thierheilkunde über das Verhalten des Gehirns und des Rückenmarks und deren Funktionen bei einigen Krankheiten der Hausthiere. Wagners Beschreibung und Heilung einer wenig bekannten und schwer zu heilenden Krankheit an der Zunge des Rindviehes. Mit einer Frage an praktische Thierärzte, ob ihnen nicht eine sichere Methode gegen dieses Uebel bekannt sey. Hoffmann Erfahrungen bei schweren Geburten und die gute Wirkung des secale cornuti bei denselben, nebst einigen praktischen Regeln über das Verhalten des Thierärztes bei der Geburt. Binz Geschichte einer Darmverletzung bei einem jährigen Schweine und deren Heilung. Dr. Vix allge-

meine Grundsätze der Viehzucht. Günther, einige Bemerkungen über langwierige aber bösartige Klauen-Seuche der Schafe, besonders in Beziehung zu deren Heilung; Miscellen. Kritik. Literatur.

Das 2te Heft wird im Monat Juni, das 3te und 4te jedenfalls noch im Laufe dieses Jahres erscheinen, und den vorliegenden Beiträgen gemäß gegen das erste nicht zurückstehen.

Indem ich zu ferneren Beiträgen, die im Falle der Aufnahme, angemessen honorirt werden, ergebenst einlade, bitte ich dergleichen unter der Addresse des Verlegers, J. Ricker dahier, auf Buchhändlerwegen abzusenden, oder, wenn man sich der Post bedienen will, sie zu frankiren.

Gießen den 10 Mai 1834.

Dr. Vix.

Münchner Getreid-Schranne am 5. Juli 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	1376	1542	2918	1580	1338	14	22	13	9	10	50	—	—	1	43
Roggen . .	1176	464	1640	765	875	9	4	8	9	7	37	—	—	1	15
Gerste . . .	167	678	845	587	258	9	42	8	36	7	48	—	—	—	39
Haber . . .	336	919	1255	734	521	6	23	6	1	5	37	—	—	1	7

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 15. bis 21. Juni 1834.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	21	15	2	—	—	9	38	8	22	7	2
Amberg . . .	21	11	43	—	—	8	3	—	—	5	51
Ansbach . .	18	10	8	11	20	6	57	—	—	4	30
	21	10	28	11	7	6	50	—	—	4	37
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	20	14	30	14	52	10	—	8	40	6	40
Baireuth . . .	21	11	15	—	—	8	42	6	30	5	30
Dinkelsbühl . .	18	11	20	11	20	7	43	5	57	4	25
Erding . . .	19	14	—	—	—	9	30	7	30	7	—
Ingolstadt. . .	21	11	51	—	—	8	33	7	30	6	27
Kempten . . .	18	—	—	17	35	13	4	9	31	7	12
Landsberg . . .	21	—	—	14	11	9	48	9	21	6	31
Landshut . . .	20	14	15	—	—	9	—	7	25	7	7
Lauingen . . .	21	13	25	13	58	9	40	7	39	6	3
Memmingen . .	17	—	—	15	45	11	19	9	36	6	32

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr
München . . .	21	15	54	—	—	10	51	9	8	7	57
Murnau . . .	21	—	—	18	20	11	48	8	30	7	—
Neuötting . . .	18	13	30	—	—	7	—	—	—	5	34
Nördlingen . .	21	—	—	13	—	8	50	7	10	6	10
Nürnberg . . .	21	11	43	—	—	7	53	7	52	5	29
Passau	17	15	—	—	—	9	—	—	—	6	—
Regensburg . .	21	12	—	—	—	7	54	6	26	6	10
Rosenheim . .	19	14	40	—	—	8	51	7	35	5	10
Speyer . . .	17	11	29	—	—	8	50	7	4	6	1
Straubing . .	21	12	13	—	—	8	44	7	—	6	38
Traunstein . .	21	13	30	—	—	7	48	5	48	5	—
Vilshofen . . .	18	12	33	—	—	8	24	6	45	6	15
Weilheim . . .	19	14	32	14	32	9	—	7	56	6	—
Weißenburg . .	21	10	48	—	—	8	22	5	51	5	18
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Beilage zu Nr. 41.

Programm

zu dem Central-Landwirthschafts- oder Oktober-Feste in München 1834.

Durch das neue Finanzgesetz ist das unterzeichnete General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins mittels einer großmüthigen Unterstützung wieder in den Stand gesetzt worden, nicht nur auch in diesem Jahre die Feier dieses Festes anzuordnen, und hiemit ausschreiben, sondern auch durch erhöhte und vermehrte Preise die sich auszeichnenden Landwirthe noch mehr belohnen, sohin in jeder Beziehung dieses Fest noch mehr verherrlichen zu können. Die vermehrten Weitpreise mögen auch die Veranlassung geben, daß aus allen Kreisen noch zahlreicher die Landwirthe mit ihren vorzüglichen Viehstücken zur Concurrenz herbei eilen werden.

Von den in der öffentlichen Versammlung des landwirthschaftlichen Vereins am 3. April 1820 geäußerten Wünschen, und hiernach in einer gemeinschaftlichen Sitzung mit einer Abordnung von Seite der königl. Akademie der Wissenschaften, des Stadtmagistrats von München, und des polytechnischen Vereins rc. bearbeiteten Vorschlägen, daß die Vereinigung aller Preise-Vertheilungen, sowohl in Ansehung der Landwirthschaft, als der Industrie, Wissenschaften und bildenden Künste sobald als möglich hergestellt, und dieses große Nationalfest in seiner vollen Ausbildung bezweckt werde, kann auch heuer noch nicht das Vollendete erscheinen.

I.

Dieses Fest wird in diesem Jahre am 5. Oktober, als am ersten Sonntag in diesem Monate, auf der Theresien-Wiese bei München gefeiert.

II.

Die zu vertheilenden Preise sind:

A. Für die besten 4jährigen Zuchthengste.

a) Sechs Hauptpreise mit Fahnen.

1ster Preis	. . . 50	bayer.	Thaler.
2 – –	. . . 30	–	–
3 – –	. . . 24	–	–
4 – –	. . . 16	–	–
5 – –	. . . 12	–	–
6 – –	. . . 10	–	–

b) 12 Nachpreise. Jeder besteht in der Vereinsdenk-Münze sammt Fahne und einem Buche. Diese Nachpreise werden ohne Entgang der für die Hauptpreise bisher bestimmten Summe ertheilt, und zwar für diejenigen Landwirthe, die sonst für ihre preiswürdigen Viehstücke keine Preise erhalten würden, die man also nicht unbelohnt davon ziehen lassen will. Auch ersieht das General-Comité dabei die günstige Gelegenheit, nützliche landwirthschaftliche Schriften unter die Landleute zu bringen. Solche Bücher werden sich mit der Jahresreihe in den Dörfern häufen, und einen Samen ausstreuen, der die schönste Aernte erwarten läßt.

B. Für die besten 4jährigen Zuchtstuten.

a) Sechs Hauptpreise mit Fahnen.

1ster Preis	. . . 50	bayer.	Thaler.
2 – –	. . . 30	–	–
3 – –	. . . 24	–	–
4 – –	. . . 16	–	–
5 – –	. . . 12	–	–
6 – –	. . . 10	–	–

b) 12 Nachpreise. Jeder in der Vereinsdenkmünze, einer Fahne und einem Buche bestehend.

C. Für die besten ein einhalb- und zweijährigen zur Zucht tauglichen Stiere, bei welchen die 4 Schaufelzähne noch nicht vollständig gebildet sind.

a) Vier Hauptpreise mit Fahnen.

1ster Preis . . .	20	bayer.	Thaler.
2 — — . . .	12	—	—
3 — — . . .	10	—	—
4 — — . . .	8	—	—

b) 6 Nachpreise auf obige Art.

D. Für die besten Zuchtkühe mit dem ersten Kalbe, welches zugleich dabei stehen muß.

a) Vier Hauptpreise mit Fahnen.

1ster Preis . . .	20	bayer.	Thaler.
2 — — . . .	12	—	—
3 — — . . .	10	—	—
4 — — . . .	8	—	—

b) 6 Nachpreise auf obige Art.

E. Für die Zucht der feinwolligen Schafe im Alter von 2 — 4 Jahren.

a) Vier Hauptpreise mit Fahnen.

1ster Preis . . .	25	bayer.	Thaler.
2 — — . . .	20	—	—
3 — — . . .	15	—	—
4 — — . . .	10	—	—

b) 4 Nachpreise, jeder in der Vereins-Denkmünze, einer Fahne, einem Buche, und einer Schafscheere bestehend.

F. Für die Schweinszucht.

a) Drei Hauptpreise mit Fahnen.

1ster Preis . . .	10	bayer.	Thaler.
2 — — . . .	6	—	—
3 — — . . .	4	—	—

b) 1 Nachpreis in der Vereinsdenkmünze, einer Fahne und einem Buche bestehend. Die Schweine sammt den Jungen müssen auf den Platz geführt werden, und es reichen nicht die nur vorgezeigten obrigkeitlichen Zeugnisse zu. Es gelten daher die Haupt- und Nachpreise auch nur für die Schweinsmütter.

G. Für die edle Ziegenzucht.

Da zur Zeit die edlen Ziegen noch nirgends im Reiche eingeführt sind, so bleiben die Preise einstweilen zurück.

H. Um auch die so wichtige Mastung zu ermuntern, **werden heuer und auch für künftige Jahre** folgende Preise dafür angeordnet.

Ochsen.

Die nämlich in kürzester Zeit und auf die wohlfeilste Art am schwersten gemacht sind. Den Thatbestand hierüber muß auf die richtigen Angaben des Gemeinde-Vorstehers und Eigenthümers des Mastviehes ein obrigkeitliches Zeugniß nachweisen, welches auch auf die Kühe, Schafe, Schweine und Kälber Bezug hat. Dieses obrigkeitliche Zeugniß muß demnach bei jedem Stücke genau ausweisen:

1) Farbe des Thieres, 2) Höhe und Länge, 3) Alter, 4) Gewicht vor der Mast, 5) gegenwärtiges Gewicht, 6) Dauer der Mast, 7) Art der Fütterung, 8) Kosten der Mastung, 9) Entfernung von München.

Auch wird in Ansehung des Mastviehes noch weiter verordnet, daß ein Stück Mastvieh, das schon im vorigen Jahre einen Preis erhielt, heuer keinen weitern empfangen kann. Um andern Klagen abzuhelfen, und damit entfernte Landwirthe auch mit allen andern Unternehmern der Mastung, auch vorzüglich mit denen in München, konkurriren können, hat man nicht nur die Preise vermehrt, und die Preise für die Landwirthe und hiesigen Metzger getrennt, sondern es werden nach den verschiedenen Entfernungen des hergebrachten Mastviehes noch Benefizien von Gewichtnachlaß für den durch das Hertreiben verursachten Gewichtsverlust bei den Mastochsen und Mastkühen 12 Pfund per Tagreise zugestanden, welcher Gewichtsnachlaß unter gleichen Verhältnissen in Rechnung kommt, daß somit ein Gleichgewicht zwischen dem hiesigen und entfernten Mastviehe hergestellt wird.

Preise für die Mastochsen der Landwirthe.

1ster Preis . . .	18	bayer.	Thaler.
2 — — . . .	12	—	—
3 — — . . .	8	—	—
4 — — . . .	6	—	—

sammt Fahnen.

Vier Nachpreise; ein jeder aus der Vereinsdenkmünze, einer Fahne und einem Buche bestehend.

Bei diesen Preisen können nur Landwirthe und nicht die Metzger von München und dasigen Vorstädten konkurriren.

Preise für die Mastochsen der Metzger von München und dasigen Vorstädten.

1ster Preis . . .	12	bayer. Thaler.
2 — —	8	— —
3 — —	6	— —
4 — —	4	— —

sammt Fahnen.

Zwei Nachpreise, wie oben.

Mastkühe.

1ster Preis . . .	12	bayer. Thaler.
2 — —	8	— —
3 — —	6	— —
4 — —	4	—

sammt Fahnen.

Vier Nachpreise, wie oben.

Blosse Kalben können bei den Mastkühen nicht konkurriren. Auch sind die Metzger von München und Vorstädten hier von der Preisebewerbung ausgeschlossen.

Mast-Schweine.

1ster Preis . . .	6	bayer. Thaler.
2 — —	3	— —
3 — —	1	— —

sammt Fahnen.

Zwei Nachpreise, wie oben.

Mast-Kälber.

1ster Preis . . .	6	bayer. Thaler.
2 — —	3	— —

sammt Fahnen.

Zwei Nachpreise, wie oben.

Die Mastkälber dürfen nicht älter als 3 Monate seyn, um einen Preis erhalten zu können.

Mast-Schafe.

1ster Preis . . .	6	bayer. Thaler.
2 — —	3	— —

sammt Fahnen.

Zwei Nachpreise, wie oben.

Uebrigens versteht sich von selbst, daß alle diese Thiere auch preiswürdig, das ist, in ihrer Art ausgezeichnete Thiere und gegenwärtig seyn müssen; außerdessen bleiben die treffenden Preise zurück.

III.

Weitere Preise sind noch für diejenigen Landwirthe bestimmt, die im Jahre 1833 — und zwar nur für dieses Jahr allein das Ausgezeichnetste in der Landwirthschaft geleistet, z. B. große öde Strecken kultivirt, einmähdige Wiesen zweimähdig gemacht, große Gärten angelegt, Obstbaum-Alleen oder andere nützliche Holzarten gepflanzt, nasse Wiesen durch Grabenziehen verbessert, Wässerungen hergestellt, große Arrondirungen bezweckt, den Brachanbau und zweckmäßige Rotation oder Früchtenwechsel eingeführt, und durch die beste Feldbearbeitung die schönsten und reichsten Fluren erlangt, die Reinlichkeit und Verschönerung eines Dorfes bezweckt, einen Schul- und Volksgarten in's Leben gerufen, volle Stallfütterung, selbst die der Schafe, eingeleitet, sohin den ganzen Nomadenstand verbannt, durch einen vermehrten Futterbau den Viehstand ansehnlich vermehrt und verbessert, angemessenere Stallungen und landwirthschaftliche Gebäude, bessere, auch warme Fütterungsweise und volle Reinhaltung des Viehes, Reinhaltung und Kultur der Alpen zu Stande gebracht, einen schönen reinlichen Hofplatz und ordentliche Düngerstätten nach ächten Grundsätzen geregelt, dazu die geruchlosen, beweglichen Abtritte eingeführt, eine förmliche, allen Koth und Mist umfassende, Düngerbereitung und geeignete Benützung selbst in Ansehung des Ausführens und der Unterbringung in den Acker besorgt, Kompost-Dünger, oder Dünger-Magazine gesammelt, die Gülle- oder Brabanter-Düngerbereitung, so wie überhaupt den Gebrauch des flüßigen und auch grünen, des Knochenmehls- und Salzdüngers, so wie anderer verschiedener Düngermittel eingeführt, gute Dorf- und Feldwege zu Stande gebracht, neue nützliche Ackerwerkzeuge oder Maschinen in Anwendung gesetzt, Kulturs-Kongresse gestiftet, die Abtheilung der Gemeindeweiden oder Gemeindewaldungen, oder die volle Arrondirung der Gemeindeflur, dann die Ablösung der Feudallasten, Zehenten ꝛc. veranlaßt, Sümpfe ausgetrocknet, neue große Ziegel-, Klas-, Kalk-, Mergel- und Gipsbrennereyen, Gips- oder Knochenmühlen errichtet, Torf und Steinkohlen in große

Benützung gebracht, den Anbau der Oel- und Handlungspflanzen vermehrt und veredelt, auch vorzügliche Oel- und derley Mühlen hergestellt, eben so den Hopfenbau, ferner die Bienenzucht, den Hanf- und Flachsbau, ihre Zubereitung, dann die Leinwand, Spinn- und Webereien verbessert, nicht minder den Weinbau gehoben, die Räucherungen gegen Reife in Wein- und Obstgärten mit Erfolg eingeführt, diese auch gegen Insekten geschützt; vorzüglich auch für die, welche sich in Pflanzung und Pflege der Maulbeerbäume, dann in der Seidenzucht selbst ausgezeichnet haben; ferner, die das Milch-, Butter- und Käsewesen in einen erhöhten Zustand gebracht, die neue Schnellräucherungs-Methode des Fleisches, dann die der Käse in Anwendung gebracht; neue edle Thier-Raçen oder neuen Früchtenbau, besonders den der Handlungspflanzen, eingeführt, oder was Großes in dieser Art in ihrem Dorfe, Gegend errichtet, oder überhaupt wichtige Entdeckungen und Erfindungen gemacht haben u. dgl. Die Mitbewerber müssen das Geleistete durch obrigkeitliche Zeugnisse nachweisen, welche Zeugnisse bis zum 1. September sicher an das General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins eingeschickt seyn müssen. Ein vom General-Comité aufgestelltes Preisgericht wird dann darüber entscheiden.

Es versteht sich, daß, wie überhaupt, auch hier alle Bewohner des Reiches um diese Preise sich bewerben können, und es thut nichts zur Sache, wenn selbe bei den Kreisfesten oder auf andere Weise, das Oktoberfest in Ansehung des nämlichen Gegenstandes allein ausgenommen, für ihre Auszeichnung ꝛc. schon Preise oder Belohnungen erhalten haben.

Als die ersten acht Preise werden nebst Vereins-Denkmünzen vorzügliche landwirthschaftliche Maschinen gegeben, um diese nach und nach unter die Landwirthe verbreiten zu können.

1. Preis. Der neue Güllewagen mit Heuwender, dann einer silbernen Vereins-Denkmünze.
2. – Der neue Scarifikator mit Säemaschine und der silbernen Vereins-Denkmünze.
3. – Der Kartoffel-Schaufel- und Häufel-Pflug, mit der silbernen Vereins-Denkmünze.
4. – Der Zugmayerische Pflug, mit der silbernen Vereins-Denkmünze.
5. – Die neue Rüben- und Kartoffel-Schneidmaschine, mit der silbernen Vereins-Denkmünze.
6. – Der neue Wiesenhobel, mit der silbernen Vereins-Denkmünze.
7. – Die Brodknettmaschine, mit der silbernen Vereinsdenkmünze.
8. – Das neue Butterfaß, mit der silbernen Vereins-Denkmünze.

Dann 30 Nachpreise von Büchern mit der silbernen Vereins-Denkmünze.

Auch das übrige Geleistete soll noch ehrenvoll erwähnt werden.

Künftiges Jahr wird das für 1834 Geleistete zur Würdigung kommen, und damit jedes Jahr fortgefahren werden.

IV.

Neuer Preis für die Herrichtung ordentlicher Düngerstätten und Bereitung, dann Benützung der Gülle in einem Dorfe.

Da eine ordentliche und rationelle Landwirthschaft wesentlich in der geeigneten Anrichtung einer Düngerstätte und in der Güllebereitung, dann ihrer Benützung bedungen ist, und da, wenn dieses von allen Bewohnern eines Dorfes geschieht, nicht allein volle Reinlichkeit und Gesundheit im Dorfe, sondern auch ein hoher Wohlstand für die Gemeinde gegründet wird, so wurde in einer Sitzung des General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins beschlossen, daß die goldene Medaille von 200 fl. heuer jener Dorfgemeinde zugetheilt werde, welche durch obrigkeitliches Zeugniß, eingeschickt am 10. September l. Jahres, nachweiset:

1) daß bis dahin alle Dorfbewohner ihre Düngerstätten gehörig geordnet, und
2) die Bereitung und Benützung der Gülle hergestellt haben, wie voriges und dieses genau beschrieben und bezeichnet ist in der Schrift: „Ueber den Dünger als das Lebensprincip der Landwirthschaft vom Staatsrath von Hazzi, München bey Fleischmann 1829. Fünfte Auflage; und in dem neuesten Feldbau-Katechismus von eben demselben. München 1828. Dritte Auflage.“ Diese Vorschriften dienen also als Normen;

3) Ein solch preiswerbendes Dorf muß auch wenigstens aus 15 Häusern bestehen;

4) Sind mehrere solche Preisbewerbungen vorhanden, so entscheidet dabei theils die größere Anzahl der Häuser, theils die schöneren und vortheilhafteren Anrichtungen obiger Gegenstände;

5) Das Preisgericht, angeordnet für die Leistungen der Landwirthe bei dem Oktoberfeste, wird auch über die Zutheilung dieses Preises das Urtheil aussprechen, und das General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins ihn dann zustellen;

6) Der Vorsteher eines solchen Dorfes empfängt dann nebenher für seine besonderen Verdienste noch die große silberne Vereinsmedaille;

7) Sollte dieser Preis auch heuer wieder nicht errungen werden, so bleibt er auch für künftiges Jahr auf die nämliche Weise noch ausgesetzt.

V.

Die einzelnen Landwirthe und Schriftsteller sind es aber nicht allein, welche die ganze Landwirthschaft emporheben können, und deßwegen Auszeichnung verdienen; vorzüglich tragen dazu bei: die Arrondirungen und die Kultur-Kongresse; daher kommen heuer hiefür 4 große goldene und 3 kleine goldene Medaillen als Preise zur Vertheilung. Nebenbei werden auch alle übrigen Bemühungen ehrenvoll erwähnt.

VI.

Künftiges Jahr trifft dann der Preis à 200 fl. wieder für Errichtung ordentlicher Düngerstätten, und Benützung der Gülle in einem Dorfe.

Ein detto Preis im Jahre 1836 für die landwirthschaftlichen Schriftsteller in Bayern.

VII.

Das General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins hat ferner erwogen, wie viel zur Beförderung landwirthschaftlicher Zwecke von der Einsicht, dem Fleiße und der Thätigkeit der Vorsteher der Gemeinden abhänge, und fühlt sich sohin verpflichtet, diese auch jährlich durch Preise zu ermuntern und auszuzeichnen. Es werden daher auch heuer bey diesem Feste 8 doppelte silberne Vereinsdenkmünzen an diejenigen Gemeindevorsteher vertheilt, welche sich durch obrigkeitliche Zeugnisse ausweisen können, daß sie im Jahre 1833 etwas Vorzügliches zum Frommen der Landwirthschaft in ihrem Bezirke geleistet, oder ganz besonders mitgewirkt haben. Z. B. in Beziehung von Kulturs-Kongressen, der Abtheilungen der Gemeindeweiden und Waldgründe, der genauen Aufrechthaltung der bestehenden Kulturgesetze, der Kultur von Sümpfen und andern öden Strecken, in der Einleitung zur Zweimähdigmachung einmähdiger Wiesen, der Aufhebung der Weidenschaften und Schaftriften auf fremden Gründen, sohin voller Vertilgung des Nomadenzustandes, des Brachanbaues, in Sicherung der Fluren ohne Verzäunungen, die Aufstellung von Flurschützen, des vollen Schutzes und Schadenersatzes gegen Baum-, Garten-, Wild- und Feldfrevel, der Anschaffung bessern Zuchtviehes, der schnellen Beendigung oder Ausgleichung aller Landwirthschafts-Prozesse.

Es gehören auch hieher: die Beförderung — der Ansiedelungen, Kolonien, der Heirathen; Zertrümmerung der Güter, Arrondirungen, die Ablösung der Feudallasten, Zehenten rc. oder wenigstens die Abstellung der Mißbräuche dabey; die Einführung — einer guten und strengen Dorf- und Feldpolizey, einer allgemeinen Anstalt zur Sicherung gegen Insekten, Raupen rc. in Fluren und Gärten, guter Schmiede und Viehärzte, der vollen Reinlichkeit der Dörfer rc. und Hofplätze, so wie ihrer angemessenen Verschönerung, unter Zugrundlegung eines Normal-Dorfplanes, der Eindämmung und Reinhaltung der Flüsse und Bäche, der zweckmäßigen landwirthschaftlichen Gebäude und Stallungen, einer guten Bau-Polizeyordnung, besonders auch in Bezug auf die Abtritte mittelst Einführung der beweglichen und geruchlosen rc., der Feuersicherungs-Anstalten, der zahlreichen Wiesenwässerungen, der durch Reinlichkeit hervorgehenden ordentlichen Düngerstätten — Düngerbereitung und Benützung, guter und reiner Dorf- und Feldwege, sicherer Brücken und Stege, mehrerer Vicinal-Straßen, der Obstbaum-Alleen, überhaupt der zahlreichen Obstbaumpflanzungen, wie auch der Holzkultur, der Schulgärten mit Unterricht in der Landwirthschaft, der Volksgärten in Städten und Flecken, der Pflanzung von Maulbeerbäumen und Einführung der Seidenzucht, einer genauen Dienstbotenordnung; die Abstellung der abgewürdigten Feiertage, Bettel- oder sonstigen Müssiggangstage, der überhand genommenen Freinächte und Zügellosigkeit der Dienstboten; die Errichtung von Dienst-

boten-Sparkassen, zweckmäßige Armenversorgung mit voller Abstellung des Bettels, dann Vieh-Assekuranzen; die Sicherheit des Viehes, und Schutz gegen Mißhandlungen und mehrere andere derlei wohlthätige Anstalten und Vorkehrungen. Die Herren Gemeindevorsteher, die sohin als Preisbewerber auftreten wollen, müssen die dießfallsigen Zeugnisse bis 10. September an das General-Comité übermachen. Auch diese Preisvertheilung wird jedes Jahr Statt haben, und von allem vorzüglich Geleisteten, selbst derjenigen, die keine Preise mehr empfangen konnten, rühmliche Erwähnung geschehen.

VIII.

Für die ausgezeichneten feinen Flachs- und Hanf-Gespinnste, dann Leinwandsfabrikation werden besondere zwei Hauptpreise, und zwar erster Preis: das Weissenbachische einspulige Spinnrad sammt der silbernen Vereinsdenkmünze — zweiter Preis: das nämliche Spinnrad mit der silbernen Vereinsdenkmünze, 3ter Preis ebenso; 4ter Preis, eine Hechel sammt der Vereinsdenkmünze; dann zwey Nachpreise, in Büchern und der silbernen Vereinsdenkmünze bestehend, gegeben.

IX.

Eben so werden zur Ermunterung der Seidenzucht und Maulbeerbaum-Pflanzung, wie im vorigen Jahre, die 12 Preise vertheilt — bestehend in 2 großen goldenen, 2 kleinen goldenen, dann 2 großen silbernen, 2 doppelten und 4 kleinen silbernen Medaillen sammt 12 Preisbüchern. Auch der übrigen Leistungen hiebey soll ehrenvoll erwähnt werden.

X.

Es werden im Ganzen 40 fl. an Preisen für die bei dem Centralfeste vorgezeigten besondern Erfindungen, Maschinen, vorzüglichen Gewächse und Pflanzen ꝛc. vertheilt.

XI.

Jedem Knecht oder jeder Dirne, welche ein preistragendes Viehstück begleiten, wird eine besondere Denkmünze zum Lohne ihres Fleißes zugestellt.

XII.

Das General-Comité wünscht die Veranlassung treffen zu können, daß die Viehstücke, welche bey den Bezirks-Landwirthschafts-Festen die ersten Preise erhielten,

wenigstens größtentheils bey dem Centralfeste erschienen, wodurch das letztere seinem Zwecke als Centralfeste erschienen, wodurch das letztere seinem Zwecke als Centralfest erst ganz entsprechen würde. Nachdem es aber an Mitteln, um die hiezu nöthigen Entschädigungen bestreiten zu können, zur Zeit noch fehlt; so werden, wie bisher, die Besitzer von preiswerbenden Pferden, welche wenigstens 25, und von Stieren, Kühen, Schweinen und Schafen, die wenigstens 15 Stunden weit herbeigeführt werden, insoferne die Viehstücke übrigens zur Preisebewerbung geeignet sind, sogenannte Weitpreise erhalten, und zwar selbst dann, wenn ihnen einer der vorausgesetzten Preise zu Theil geworden ist. Vielleicht möchte dieses noch den Ehrgeiz so manchen entfernten Landwirthes aufreitzen.

Die größern Entfernungen, welche nach den an den Landstraßen befindlichen Stundensäulen auf dem kürzesten Wege nach München berechnet werden, und welche in den beyzubringenden Zeugnissen genau bemerkt seyn müssen — bestimmen den Vorzug; so wie unter einer andern Entfernung für die Viehgattungen kein Anspruch auf einen solchen Preis Statt finden kann.

Weitpreise für Hengste und Stuten.

1ster Preis . . .	10 bayer. Thaler.	
2 — —	8 —	—
3 — —	6 —	—
4 — —	4 —	—

Für die Stiere, Kühe und Schafe.

1ster Preis . . .	6 bayer. Thaler.	
2 — —	4 —	—
3 — —	2 —	—
4 — —	1 —	—

Für Schweine.

1ster Preis . . .	6 bayer. Thaler.	
2 — —	4 —	—

Weitpreise für Mastochsen und Mastkühe.

1ster Preis . . .	6 bayer. Thaler.	
2 — —	4 —	—
3 — —	2 —	—
4 — —	1 —	—

Dann für Mastschweine, Mastkälber und Mastschafe.

1ster Preis . . . 3 bayer. Thaler.
2 – – . . . 2 – –

Zu jedem solchen Preise eine Fahne mit der Inschrift: Weitfahne des Centralfestes 1834.

XIII.

Für die Vertheilung der Preise werden folgende Bestimmungen festgesetzt:

1) Um alle Preise können nur inländische Landwirthe, jedoch aus allen Gegenden des Königreichs, und zwar vorzüglich selbst jene werben, welche bei irgend einem Kreisfeste schon Preise erhalten haben.

2) Zur Auswahl und Prüfung der Viehstücke und Zuerkennung der Preise wird ein Schiedsgericht von sachverständigen und unpartheyischen Männern bestellt.

Das General-Comité, um den entferntesten Anschein einer Partheylichkeit und dießfallsige Klagen zu beseitigen, will, daß hierüber eine förmliche Jury bestehe, und daß keiner davon ein Mitglied seyn könne, welcher selbst ein Preiswerber ist. Zur schnellern und bessern Beurtheilung der Viehstücke wird eine solche Jury oder Preisgericht: 1stens für Hengste und Stuten, 2tens für Stiere, Kühe und Schweine, 3tens für die feinwolligen Schafe, und endlich 4tens für das Mastvieh aufgestellt. Ersteres besteht aus acht Richtern, von den übrigen dreien jedes aus sechs Richtern, wovon überall das General-Comité die Hälfte der Richter, die andere Hälfte der hiesige Magistrat wählt. Jedes solche Preisgericht erhält zugleich ein leitendes Mitglied des General-Comité, welches auch das Protokoll zu führen, und von den Richtern die Erklärung abzunehmen hat, daß sie nach ihrer besten Ueberzeugung ganz unpartheyisch ihr Urtheil aussprechen.

3) Zur Preisebewerbung können nur solche Viehstücke konkurriren, deren Besitzer durch erforderliche Zeugnisse nachweisen:

a) daß sie selbst ausübende Landwirthe sind; daß sie

b) das preiswerbende Vieh entweder bis zu dem bedingten Alter der Preiswürdigkeit selbst erzogen, oder die Erziehung wenigstens seit der ersten Hälfte dieses Alters übernommen haben, und daß die nämlichen Viehstücke beim Centralfeste noch nicht Preise erhielten.

c) Da bisher in Ansehung des preiswürdigen Rindviehes viele Mißbräuche vorkamen, so wurde bestimmt, daß alle Stiere und Kühe, welche Preise erhielten, wenigstens noch ein Jahr zur Zucht verwendet werden müssen, wenn nicht andere Umstände das Schlachten unvermeidlich erfordern. Ein solcher Eigenthümer und Preisempfänger hat demnach nach Verlauf eines Jahres sich mit einem obrigkeitlichen Zeugnisse auszuweisen, daß sein Stier oder seine Kuh noch ein Jahr zur Zucht dienten; außerdessen muß der ganze Preis wieder zurückgegeben werden. — Es versteht sich, daß es den Eigenthümern unverwehrt bleibt, dieses Preisvieh an Gemeinden oder Oekonomen inner dieser Zeit wieder zur Zucht zu verkaufen.

d) Daß die Oekonomien der Eigenthümer überhaupt gut bestellt, und das preiswerbende Viehstück nicht mit Vernachläßigung der übrigen besonders gepflegt worden sey.

e) Nur bei dem Mastvieh oder Mastgeschäft ist die Eigenschaft eines wirklichen Landwirthes nicht erforderlich, weil bei jedem Mästen, und zwar von wem immer, der Zweck der Landwirthschaft erreicht wird. Doch kann nur derjenige einen Preis erhalten, der sich ausweiset, das Mastgeschäft selbst ausgeführt zu haben.

Alle diese und alle andern Zeugnisse müssen bis zum 10. September zum General-Comité eingeschickt werden.

XIV.

Wie die Zeugnisse für das Zucht- und Mastvieh beschaffen seyn müssen, darüber geben die in vorjährigen Intelligenzblättern bekannt gemachten Formularien genaue Auskunft, und es muß sich von den Preisbewerbern, wie von den Stellen, pünktlich hiernach gerichtet werden. Es muß also für jedes Stück Vieh ein eigenes solches Attestat eingeschickt werden. Die von der königl. bayer. Landgestüts-Kommission ausgestellten Zeugnisse sind nicht zureichend, sondern nur die nach oben

bemerkten Formularien ausgefertigten als giltig anzusehen. Den Attestaten für die Schafe sind noch besonders Wollenmuster beyzufügen, weil die Feinheit der Wolle den Hauptausschlag giebt. Die Zeugnisse müssen alle von dem Ortsvorsteher gewissenhaft ausgestellt, und von der einschlägigen Obrigkeit über den ganzen Thatbestand legalisirt seyn. Nebenbei werden aber sämmtliche Stellen ersucht, über die Thatsachen genaue Einsicht zu nehmen, weil nach vorgekommenen Anzeigen bereits mehrere Unterschleife eingetreten sind. Zugleich werden auch diejenigen Titl Herren Preisbewerber, die mit Patrimonialgerichten versehen sind, ersucht, die Zeugnisse von den benachbarten Gerichtsstellen ausfertigen zu lassen, welches auch auf Güteradministrationen rc. Bezug hat. Bezüglich dieser Atteſtate wird nochmal die gesetzliche Verfügung wiederholt, wie schon in vorigen Jahren vorkam: „Sehr unangenehm drang sich auch heuer wieder die Bemerkung auf, daß mit Ausstellung der Zeugnisse, sowohl in Ansehung der Viehzucht und Mastung, als der Kulturleistungen und Beförderungen, die Sache noch nicht in gehöriger Ordnung ist, und dadurch die Preisgerichte in große Verlegenheit gerathen, auch aus Mangel vollständiger Zeugnisse manche Preisbewerber unschuldig zu leiden haben. Es sind doch durch die Intelligenzblätter der königl. Kreisregierungen die Formulare für die Zeugnisse genau vorgeschrieben worden, und wenn bei jeder Gerichtsstelle die Formularbücher, wie es die Ordnung mit sich bringt, vorhanden sind, so können für diese Zeugnisse alle Jahre die Rubriken genau ausgefüllt, und so alles berichtigt werden. Die Vorsteher der Gemeinden mögen auf diese Art nicht fehlen bei diesen Ausfertigungen, und so auch die Gerichtsstellen nicht, welche nicht blos die Unterschrift des Vorstehers, sondern stets den Inhalt des Zeugnisses zu bestätigen, und dadurch den Akt zu legalisiren haben, weil außerdem jede Preiswerbung zurückgewiesen wird. Es ist auch schon wiederholt bemerkt worden, daß in Ansehung der Pferde die Zeugnisse der königl. Landgestüts-Kommission nicht zureichen, sondern auch noch die ordentlich vorgeschriebenen Zeugnisse mit übergeben werden müssen, auch für jedes Viehstück nach den Gattungen abgesonderte Zeugnisse erforderlich sind. Einzelne und zwar nur wenige Stellen erlaubten sich bey diesen Zeugnissen auch Taxen zu nehmen, und Stempelbögen zu fordern. Es kann dieses nur einem Irrthume zugeschrieben werden, indem aus der Natur der Sache für solche Fälle keine Taxen, wie keine Stempelbögen zuläßig sind, vielmehr Alles zusammenwirken muß, um eine so wichtige Angelegenheit, wie die Ermunterung der Landwirthschaft des Reiches vorstellt, möglichst zu erleichtern und zu fördern, wie auch nur so der allerhöchsten Regierungsabsicht bei diesem Feste entsprochen werden kann."

4) Landwirthschafts-Anstalten des Staates begeben sich der Bewerbung um die Preise in dem Masse, daß sie zwar an ihrem Orte genannt werden, wenn ihnen ein Preis gebührt, der Preis selbst aber dem nächstfolgenden Privat-Oekonomen zu Theil wird.

5) Keiner kann mehr als einen Preis für dieselbe Viehgattung erhalten; wenn daher Jemand mehrere der folgenden Preise würdige Stücke zur Ausstellung gebracht haben sollte, so wird die Preiswürdigkeit der übrigen Stücke und der ihnen gebührende Platz ausgesprochen, auch dem Eigenthümer die treffende Denkmünze zugestellt, der Geldpreis aber und die Fahne dem nächstfolgenden schönsten Stücke eines andern Landwirthes zuerkannt.

6) Die Auswahl der preiswerbenden Hengste, Stuten, Stiere und Schafe, wie aller andern Thiere geschieht am Tage vor der Preisevertheilung auf dem Zeughausplatze vor der neuen Reitschule; sie fängt früh um 7 Uhr an, und diejenigen Stücke, welche um 10 Uhr Morgens noch nicht eingetroffen seyn sollen, können nicht mehr zur Konkurrenz gelassen werden. Weil aber die vielen Pferde die meisten Geschäfte veranlassen, und daher bis jetzt oft Verzögerung und Verwirrung entstanden, so ist zugleich festgesetzt worden, daß sich das Preis-Gericht für die Pferde schon Freitags Nachmittags um 3 Uhr versammelt, damit die schon vorhandenen Pferde um diese Stunde sogleich auf den neuen Schauplatz geführt und besichtigt werden können, um so eine Vorarbeit für den Samstag Morgens zu bezwecken.

7) Am Festtage selbst, Vormittags gegen 9 Uhr, werden die Freitags und Samstags zuvor auf dem besagten Zeughausplatze zur bestimmten Zeit erschienenen und von den Richtern beschriebenen Stücke auf die Theresienwiese gebracht, und in die für die verschiedenen Viehgattungen bestimmten

Abtheilungen geführt, worein nur diejenigen gelassen werden, deren Besitzer sich durch die auf dem Zeughausplatze erhaltenen Zeichen legitimiren können.

XV.

Sollten einige Landwirthe das Fest durch Ausstellung neuerfundener Ackergeräthe oder durch Vorzeigung schöner Muster besonders wohlgerathener Erzeugnisse erhöhen wollen, so werden zur Aufnahme dieser Gegenstände zweckdienliche Vorbereitungen Statt finden, und geeignete Belohnungen hierüber eintreten. Auch das General-Comité wird, wie mit so gutem Erfolge in vergangenen Jahren, besondere neue Ackergeräthe, Maschinen, Sämereien, so anders, zur Schau und Beurtheilung bringen.

XVI.

Nachdem Seine Majestät der König das Fest durch Ihre Gegenwart beglücken, so werden Allerhöchstdieselben bei Ihrer Ankunft von einer besondern Abordnung, dann von den gewählten Schiedsrichtern ehrerbietigst empfangen.

XVII.

Nach der von Seiner Majestät dem König gepflogenen Besichtigung der durch gedachtes Schieds-Gericht getroffenen Wahl beginnt die feierliche, von Musikchören begleitete Preisevertheilung aus der Hand Sr. Durchlaucht des Herrn Staatsministers des Innern.

XVIII.

Sowohl für die Besetzung des Platzes durch Wachen, und für andere gewöhnliche Sicherheits-Maßregeln, als für den Frohsinn und die Bequemlichkeit der Zuseher, wird von den einschlägigen Behörden alle nöthige Fürsorge getroffen werden.

XIX.

Nach der Preisevertheilung schließt sich das Pferde-Rennen an. In den im Eingange bemerkten Vorschlägen ist zwar auch auf eine zweckmäßigere Einrichtung dieser Rennen, auf höhere Preise, besonders auf einen bedeutenden königlichen Preis für den ersten Renner angetragen, damit diese Rennen ihrer ersten Absicht, zur Veredlung der Pferdezucht, immer mehr entsprechen. Allein es konnte auch für heuer noch nichts Weiteres geschehen. Dabei wird das Rennen in Ansehung der Preise auf die gewöhnliche Weise gehalten, wofür der Magistrat der königl. Haupt- und Residenzstadt München, so wie für andere Fest-Bereitungen, Spiele so anders, Sorge und Kosten übernommen hat.

Für heuer werden aus besonderer Rücksicht sowohl bei dem ersten Hauptrennen als bei dem zweiten oder Nachrennen neben den inländischen auch ausländische Pferde ohne Ausnahme zugelassen.

Ueber dieses Rennen zeigt die Beilage Nr. 1 das Nähere.

XX.

Den andern Tag, Montag den 6ten — beginnt des Morgens der Viehmarkt. Dieser allgemeine Viehmarkt wird künftig allezeit am Montag nach dem ersten Sonntag im Oktober gehalten, weßwegen die Kalender des Reiches auch diesen Markttag stets anzuzeigen haben.

Dieser Markttag dient nebenbei für alle Sämereien, Pflanzen, landwirthschaftliche Bücher, Geräthe und Maschinen, wofür auch die nöthigen Boutiken aufgeschlagen werden.

Zugleich öffnen sich an diesem Tage die Vogel-, Hirsch- und Scheibenschießen, und andere Spiele, wie nicht minder der gewöhnliche Schul-Glückshafen und ein Glückshafen von landwirthschaftlichen Gegenständen.

Die Beilage Nr. 2 giebt über die verschiedenen Schießen so anderes die nähere Kenntniß.

XXI.

Auch an den übrigen Tagen dieser Woche dauern obige Spiele und andere fort, so wie verschiedene gymnastische Uebungen der Jünglinge ꝛc.

XXII.

Die ganze Woche hindurch bleibt auch das Lokal des landwirthschaftlichen Vereins in der Türkenstrasse

Nr. 2. Jedermann geöffnet, um alle Sammlungen landwirthschaftlicher Maschinen und Geräthschaften, die Modelle, Bücher, Sämereien rc. einzusehen; und man wird sich Mühe geben, über Alles besondere Auskunft zu ertheilen.

XXIII.

Da die Dienstbothen der Landwirthschaften, die sich durch vieljährige treue Dienste und gute Aufführung ausgezeichnet haben, bei den verschiedenen Kreisfesten die Dienst-Medaillen erhalten, so kommen hier diejenigen der Kreise vor, wo sich keine Bezirks-Comités befinden, und welche also hier gedachte Dienstboten-Medaillen empfangen. Es sind die obrigkeitlichen Zeugnisse hierüber bis zum 10. September an das General-Comité einzusenden.

XXIV.

Uebrigens wird über den Vollzug des Festes ein umständlicher Bericht, wie bisher immer geschehen, erstattet.

XXV.

Dieses Programm soll in den Kreisen durch die Intelligenz- und andere öffentliche Blätter, so bald als möglich, genauest bekannt gemacht werden. Eben so werden alle Ortsvorstände ersucht, für die Bekanntmachung in ihrer Gegend, besonders auch in den Dörfern, bestens zu sorgen.

München, den 15. Junius 1834.

D a s

General-Comitè des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Zeugnisse

für

die beim Central-Landwirthschafts- und den Kreisfesten preiswerbenden Viehgattungen.

Das General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins stets bemüht, alles anzuwenden, bey der Preisevertheilung des Central-Landwirthschaftsfestes volle Unpartheylichkeit geltend zu machen, hat die königlichen Kreisregierungen ersucht, die Zeugnisse zweckmäßiger durch die Ortsobrigkeiten zu bewirken. Sämmtliche königl. Kreisregierungen haben demnach folgende allerhöchste Verordnung an die Stellen erlassen:

Im Namen Seiner Majestät des Königs.

Zur Bezweckung voller Unpartheylichkeit und einer größern Gleichförmigkeit, werden sämmtliche Ortsvorsteher, bei Gelegenheit der Abfassung von Zeugnissen für die preiswerbenden Viehstücke, hiermit angewiesen, selbe nach den nachstehenden Formularien einzurichten, und sie dann von den einschlägigen Land-, Herrschafts- und Patrimonial-Gerichten legalisiren, das ist, den Inhalt des Zeugnisses bestätigen zu lassen.

München den 16. Juli 1822.

K. B. Regierung des Isar-Kreises.
Kammer des Innern.

In Abwesenheit des königl. Regierungs-Präsidenten
v. Hoffstetten, Direktor.

Miller, Sekr.

I. Zeugniß für einen Zuchthengsten (Zucht-Stute, Stier und Kuh.)

Vorzeiger dieses, Namens:
Eigenschaft, als ausübender Landwirth:
Wohnort:
Führet zum dießjährigen Central-Landwirthschaftsfeste ein . . . . welch
an Farbe:
Abzeichen:
Alter:
Höhe:
Abstammung. Vater . . . Mutter . . .
Hat dasselbe selbst erzogen:
a) von Geburt her:
b) oder erkauft, und wie lang selbst gepflegt:
Des Eigenthümers Oekonomie befindet sich gegenwärtig im . . . . Zustande.
Desselben Wohnort ist von München entfernt . . geometrische Stunden.

II. Zeugniß für die veredelte Schafzucht.

Vorzeiger dieses, Namens:
Eigenschaft als ausübender Landwirth:
Wohnort:
Führet zum dießjährigen Central-Landwirthschaftsfeste
Zahl . . . Widder,
Zahl . . . Mutterschafe,
Zahl . . . Lämmer,

a) desselben Heerde von gleicher Veredlung ist stark:

b) hat seit dem 1. Oktober 1821 . . Lämmer erhalten,

c) der gegenwärtige Gesundheitszustand der Heerde ist zu Folge thierärztlicher Untersuchung:

d) von dieser Untersuchung werden Wollproben versiegelt beigeschlossen . . . Päckchen,

e) der Eigenthümer ist in dem Besitze dieser veredelten Heerde seit . . . . .

Desselben Oekonomie befindet sich gegenwärtig im . . . . Zustande.

Ist von München entfernt . . . . . geometrische Stunden.

III. Zeugniß für die Schweinszucht.

Vorzeiger dieses, Namens:
Eigenschaft als ausübender Landwirth:
Wohnort:
Führet zum dießjährigen Central-Landwirthschaftsfeste
Zahl . . Schweinsbär,
Zahl . . Schweinsmütter,
Zahl . . Ferkeln.

Des Eigenthümers Schweinszucht bestand übrigens dieses Jahr hindurch in . . Schweinsbär,
in . . Schweinsmütter;
davon seit 1. Oktober 1821 erhalten . . Ferkeln.

Desselben Oekonomie befindet sich gegenwärtig im . . . . Zustande.

Ist von München entfernt . . . . geometrische Stunden.

IV. Zeugniß für Ziegenzucht.

Vorzeiger dieses, Namens:
Eigenschaft als ausübender Landwirth:

Wohnort:
Führet zum dießjährigen Central-Landwirthschaftsfeste
Zahl . . Böcke,
Zahl . . Ziegen.

Des Eigenthümers Oekonomie befindet sich gegenwärtig im . . . . . Zustande.

Desselben Wohnort ist von München entfernt . . . geometrische Stunden.

V. Zeugniß für das Mastvieh.

Vorzeiger dieses, Namens:
Seines Geschäftes:
Wohnort:

Welcher die Mastung vorstehender Thiere selbst vorgenommen hat, führet zum dießjährigen Central-Landwirthschaftsfeste nachfolgende Stücke:
(Benennung derselben) welche

a) an Farbe:
b) Höhe und Länge:
c) Alter:
d) Haben vor der Mast gewogen:
e) Und wiegen gegenwärtig:
f) Die Mastung hat gedauert seit:
g) Die Futterung während der Mastung bestand in:
h) Die Kosten der Mastung betrugen per Tag:

Des Eigenthümers Wohnort ist von München entfernt . . . . . . geometrische Stunden.

NB. Werden mehrere Stücke gemästeten Viehes einer und derselben Gattung vorgeführt, so sind solche in demselben Zeugnisse einzeln zu beschreiben: sollte aber ein Eigenthümer Mastvieh von verschiedener Gattung, z. B. Ochsen und Kühe oder Schweine vorführen wollen, so ist für jede Gattung ein besonderes Zeugniß beizubringen. Uebrigens kann das Mastgeschäft Jedermann vollführen, und Preise erhalten, ohne daß es nothwendig ist, ausübender Landwirth zu seyn.

(Beilage Nr. 1.)

I. Pferde = Rennen.

Sonntag den 5ten Oktober des gegenwärtigen Jahres wird auf der Thereſienwieſe zu München nach der Preiſe-Vertheilung des landwirthſchaftlichen Vereins ein Pferde-Rennen nach folgenden Beſtimmungen gehalten:

1. Die Herren Bürger J. B. Findl, L. Stangel, E. Paumgarten, K. Lechner und J. Schmid machen zuſammen das Renngericht aus, welches alle Vorfallenheiten nach Stimmenmehrheit unabänderlich entſcheidet, die Preiſe zuerkennt, und das ganze Pferderennen leitet. Alle Anſtände, welche ſich bei dem Pferderennen ergeben, müßen vor der Preiſevertheilung dem Renngerichte angezeigt werden. Nach derſelben werden keine Klagen mehr gehört. Mit vorläufigen Anfragen hat man ſich an Hrn. Findl zu wenden, welchem als Vorſtand des Renngerichtes die Leitung des ganzen Rennen übertragen iſt. Dem Renngerichte wird Ulrich v. Destouches als Aktuar beigegeben.

2. Der erſte Preis beſteht in 30 bayer. Thalern; die übrigen Preiſe beſtehen in 24, 18, 16, 14, 12, 10, 9, 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 und 1 bayer. Thaler. Zu jedem Preiſe wird eine Fahne gegeben.

3. Auf den Weitpreis haben nur diejenigen einen Anſpruch, deren Pferde bei dieſem Rennen einen Preis gewinnen, oder ſchon bei einem andern in einer Stadt oder in einem Markte gehaltenen Rennen einen Preis gewonnen haben.

4. Die Rennbahn beträgt genau den vierten Theil einer deutſchen Meile, und muß viermal umritten werden.

Das Renngericht wird ſich Tags vorher den 4ten Oktober Morgens 10 Uhr beim Hrn. Weingaſtgeber Findel in der Dienersgaſſe Nr. 13 verſammeln, und die Einſchreibung und Verlooſung der Rennpferde vornehmen.

6. Am 5ten Oktober Morgens 8 Uhr verſammeln ſich die Hrn. Rennmeiſter mit ihren Knaben ebendaſelbſt, und verfügen ſich von da auf den Bürgerſaal, wo ein feierliches Hochamt gehalten wird.

7. Am 5ten Oktober Nachmittags 1 Uhr verſammeln ſich die Hrn. Rennrichter und Rennmeiſter mit ihren Knaben und Pferden auf dem Max Joſephsplatze, und ziehen von da auf das Rathhaus, wo das Renn-Gericht die Preiſe und Preiſefahnen des Pferderennens in Empfang nimmt. Hierauf beginnt der feierliche Zug auf die Thereſienwieſe in folgender Ordnung; denſelben eröffnet ein Zug Kavallerie der Landwehr. Sodann folgen, von Knaben getragen, die Preiſefahnen des Haupt-Rennens, nämlich: die erſte Preiſefahne geziert mit dem Namenszuge Sr. Majeſtät des Königs, die zweite Preisfahne geziert mit dem Namenszuge Ihrer Majeſtät der Königin; die dritte Preisfahne geziert mit dem Namenszuge Sr. königl. Hoheit des Kronprinzen, die vierte Preisfahne mit dem Namenszuge Sr. k. Hoheit des Prinzen Luitpold geziert, die fünfte Preisfahne geziert mit dem Namenszuge Sr. k. Hoheit des Prinzen Adalbert, die ſechste Preisfahne, geziert mit dem Namenszuge Sr. k. Hoheit des Prinzen Karl; die übrigen Preiſe und Preiſefahnen, die Preiſefahnen des zweiten Rennens, nämlich die erſte Preiſefahne, auf welcher die Namenszüge J.J. M.M. des Königs und der Königin geſtickt ſind, die zweite Preiſefahne mit dem Namenszuge Sr. k. Hoheit des Kronprinzen, die dritte Preiſefahne mit einem Oelgemälde, eine Pferdegruppe vorſtellend, geziert, die beiden Weitfahnen, auf welche eine Anſicht von München und eine Anſicht des Eibſees mit einer Hochalpe gemalt ſind.

8. Jene Knaben, welche ſich durch Zeugniſſe ihrer Pfarrer oder Ortsvorſtände über fleißigen Schulbeſuch und gute Aufführung ausweiſen, und bei dem Rennen ſich durch-

aus ordentlich betragen, werden nach dem Pferderennen von dem Renngerichte mit besondern Denkmünzen belohnt. Ohne Vorlage dieser Zeugnisse wird ihnen die Denkmünze nicht gegeben.

9. Diejenigen 3 Rennknaben, welche am schönsten gekleidet sind, erhalten 3 Preise zu 3, 2 und 1 bayer. Thaler.

10. Am 12ten Oktober wird ein zweites Pferderennen auf der nämlichen Rennbahn gehalten. Die Einschreibung und Verloosung geschieht am Vorabend bei Hrn. Findl unter Leitung des obengenannten Renngerichtes, und unter den nämlichen Bestimmungen, wie bei dem ersten Pferderennen. Die Preise sind 20, 15, 10, 8, 6, 5, 4, 3, 2 und 1 bayer. Thaler, dann ein Weitpreis zu 8 bayer. Thalern. Zu jedem Preise wird eine Fahne gegeben.

11. Beide Pferde-Rennen sind ohne Einlagen ganz frei. Bei dem zweiten Rennen können auch solche Pferde mitlaufen, welche sich bei dem ersten Rennen nicht befunden haben.

12. Zur Vermeidung aller Unordnung haben die Rennmeister Sorge zu tragen, daß ihre Knaben sich überhaupt, und vorzüglich bei dem Absprengen, bloß nach den Anordnungen des Renngerichtes richten, dessen Mitglieder durch eine um den linken Arm geschlungene weiß und blaue Binde ausgezeichnet sind. Insbesondere wird festgesetzt, daß die Rennknaben bei beiden Pferderennen keine Peitsche gebrauchen dürfen.

13. Sowohl bei dem ersten als bei dem zweiten Rennen werden neben den inländischen auch ausländische Pferde ohne Ausnahme zugelassen. —

Johann Baptist Findel, Vorstand.
Ernst Baumgarten.
Ludwig Stangl.
Korbinian Lechner.
Joseph Schmid.

II. Vogel-, Hirsch- Pistolen- und Scheibenschießen.

Am 6ten Oktober des gegenwärtigen Jahres wird auf der Theresienwiese zu München ein Vogel- Hirsch- Pistolen- und Scheibenschießen unter folgenden Bestimmungen Statt finden, wozu Jedermann eingeladen wird, der an diesen Belustigungen Theil nehmen will.

1. Vogel-Schießen.

1. Bei dem Vogelschießen werden vier Preise vertheilt: nämlich für das letzte Stück 5, für den Kopf 3 und für jede Klaue 2 bayer. Thaler, im Ganzen 28 fl. 48 kr. Zu jedem Preise wird eine Fahne gegeben. Auf der Fahne des ersten Preises ist eine Vogeljagd gemalt. — Für jedes andere herabgeschossene Stück Holz werden vom Vierling angefangen, für jedes Loth 4 kr. bezahlt. Sollte von den Leggeldern nach Abzug aller vorstehenden Preise etwas übrig bleiben, so wird dieser Ueberschuß auf einer Perpentikel-Scheibe ausgeschossen.

2. Die Loose zum Vogelschießen werden vom Donnerstage den 2ten Oktober bis Samstag den 4ten Okt. Nachmittags von 1 — 5 Uhr im kleinen Rathhaus-Saale von dem Aktuar der Hauptschützengesellschaft Hrn. Liesinger abgegeben. Das Loos kostet 1 fl. 12 kr.

3. Es steht jedem Schützen frei, sein Loos auf dem Vogel einem andern Schützen zu übergeben, und diesen statt seiner schießen zu lassen. Wer dieses thut, darf aber sein Loos nicht mehr zurücknehmen, und nicht mehr selbst auf den Vogel schießen.

2. Hirsch-Schießen.

4. Auf den laufenden Hirschen beträgt das erste Beste 15 fl. und das zweite 7 fl. 30 kr., nebst sechs Fahnen, wovon die erste mit einem Gemälde, eine Gemsenjagd vorstellend, geziert ist.

5. Die Einlage beträgt 1 fl. 30 kr., auch können 50 Schüsse zu 12 kr. gekauft werden.

6. Damit auf dem Hirschen die Herren Schützen nicht zu lange aufgehalten werden, wird festgesetzt, daß der Schuß verloren ist, sobald der Hirsch herausgeläutet worden, und ohne geschossen worden zu seyn, durchgelaufen ist, oder wenn das Gewehr versagt oder ausgebrennt haben soll; jedoch steht jedem Herrn Schützen frei, in diesen Fällen in dem Stand zu bleiben, und noch einmal zu schießen. Hiebei wird bemerkt, daß auf den Hirsch jeder Herr Schütz nur eines Gewehres sich bedienen darf.

3. Pistolen-Schießen.

7. Bei dem Pistolenschießen beträgt das erste Beste auf dem Haupte 6 bayer. Thaler, und auf dem Glück 4 bayer. Thaler, im Ganzen 24 fl. Zu dem Besten für das Haupt werden drei Fahnen, und für das Glück 6 Fahnen gegeben. Die erste Fahne auf dem Haupte ist mit einer Gruppe von Rehen, die erste Fahne auf dem Glücke mit einem Blumengewinde und entsprechender Inschrift geziert.

8. Die Einlage auf dem Haupte auf 4 Legschüße besteht in 2 fl. 48 kr., und auf dem Glück zu drei Legschüßen ist 1 fl. 54 kr. Auf dem Haupte kann nur ein einziger Fehlschuß mit 42 kr., am Glück aber können 80 Schüße zu 9 kr. gekauft werden.

9. Die Scheiben sind mit 12 Zoll großen Schwarzen versehen, und werden in einer Entfernung von 60 Schritten aufgestellt.

4. Scheibenschießen mit Stutzen und Büchsen.

10. Die ersten zwei Gewinnste des Scheibenschießens betragen auf dem Haupte 33 fl. und 15 fl., auf dem Kranze 30 fl., und 12 fl. 30 kr., auf dem Glück 25 fl. und 11 fl., zusammen 126 fl. 30 kr.; zu dem Besten auf Haupt und Kranz werden zusammen 12, auf dem Glück ebenfalls 12 Fahnen gegeben. Die erste Fahne auf dem Haupte ist mit einem Oehlgemälde, Sr. Majestät den König Otto von Griechenland zu Pferd vorstellend, geziert; auf der ersten Fahne für den Kranz ist die Gegend vom Schliersee, und auf der ersten Fahne für das Glück eine Hochzeit im bayerischen Gebirge gemalt.

11. Die Einlage auf dem Haupte beträgt 3fl., auf dem Kranze 2 fl. 30 kr. und auf dem Glücke 2 fl. 12 kr. Auf dem Haupt und Kranz kann nur ein einziger Fehlschuß mit 1 fl. und respective 50 kr., auf dem Glücke aber können 80 Schüsse zu 15 kr. gekauft werden.

12. Der Hirsch und die Scheiben werden in einer Entfernung von 150 Schritten aufgestellt. Das Schwarze auf den Scheiben und die Treffer auf den Hirschbretteln sind 12 Zoll groß.

13. Das Hirschschiessen dauert sechs, das Vogel-, Pistolen- und Scheibenschießen drei Tage. Sollte der Vogel in dieser Zeit nicht herabgeschossen werden, so wird das Schießen auch am 4ten Tag fortgesetzt. An eben diesem Tage werden die Scheiben abgezogen, und nach Möglichkeit die Nebengewinnste vertheilt.

14. Jedem Schützen steht es frei, auf jedes Beste einzeln einzulegen. Wer aber auf das Scheiben- oder Hirschschießen, wie immer, einlegt, ist verbunden, auch ein Loos zum Vogelschießen zu nehmen.

15. Von den inländischen Herren Schützen, welche bei diesem Schießen erscheinen, erhält der Aelteste und Jüngste nach dem Lebensalter, dann derjenige, welcher aus der weitesten Entfernung hieher reiset, eine besondere mit Denksprüchen gezierte Fahne.

5) Zweites Schießen.

16. Am 9ten und 10ten Oktober findet ein Nachschießen Statt, wobei das Beste auf dem Haupt 11 fl., auf dem Kranz 11 fl. und auf dem Glück 11 fl. beträgt. Zu den Besten auf Haupt und Kranz werden zusammen 6, und auf dem Glück ebenfalls 6 Fahnen gegeben. Auf der ersten Fahne für das Haupt ist die Gegend von Thalkirchen bei München gemalt, die ersten Fahnen für den Kranz und für das Glück sind mit paßenden Dekorationen geziert.

17. Die Einlage auf dem Haupt, Kranz und Glück beträgt überall 2 fl. 12 kr., sohin im Ganzen 6 fl. 36 kr. Auf dem Haupt und Kranz kann nur ein Fehlschuß zu 44 kr., am Glück können aber 50 Schüße zu 15 kr. gekauft werden.

18. Zu dem zweiten Pistolenschießen werden für das Haupt vier, und für das Glück drei bayerische Thaler, im Ganzen 16 fl. 48 kr. mit drei Fahnen auf dem Haupte, und 6 Fahnen auf dem Glück gegeben, wovon die erste Fahne auf dem Haupte mit einem Oelgemälde, die Ansicht von Partenkirchen mit dem Zugspitz darstellend, die erste Fahne auf dem Glücke mit passenden Dekorationen geziert ist.

19. Die Vertheilung der Haupt-Gewinnste und Fahnen des Haupt- und Nachschießens wird Sonntags den 12ten Oktober vor dem Pferderennen vor sich gehen.

20. Bei diesem Schießen wird mit Ausnahme des Pistolenschießens nach der laufenden Numer (Lölbel) geschossen.

21. Alle vorstehenden Schießen werden gänzlich frei gegeben, und von den Herren Schützenmeistern der hiesigen Haupt-Schützen-Gesellschaft nach den Vorschriften der bayerischen Schützenordnung geleitet.

22. Schlüßlich werden die Herren Schützen, welche an diesem Schießen Theil nehmen, eingeladen, Mondtags den 6ten Oktober d. J. Morgens 9 Uhr mit ihren Gewehren auf dem Rathhaussaale sich zu versammeln, um im feierlichen Zuge unter Vortragung der Preise und Preise-Fahnen, so wie der Ehrenfahne und Ehrengehänge der Haupt-Schützengesellschaft von Musik begleitet, auf die Theresienwiese zur Eröffnung des Haupt-Schießens sich zu begeben.

Fr. Paul Märkl, Schützenmeister.

Jacob Graf.

Joseph Stumpf.

Jos. Holzapfel.

Mit allenfalsigen Anfragen im Betreff aller Anordnungen des Oktober-Festes, welche von dem Magistrate getroffen werden, hat man sich an den Hrn. Magistrats-Rath Leßmiller zu wenden, welchem die Besorgung derselben übertragen ist.

München den 16ten Juni 1834.

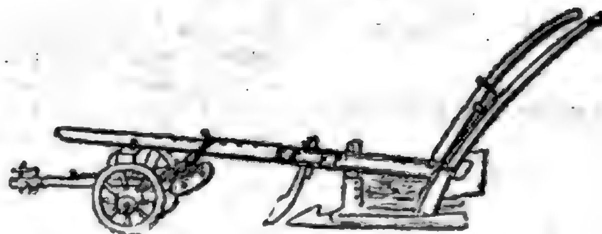
Magistrat

der Königlichen Haupt- und Residenz-Stadt München.

v. Mittermayr, Bürgermeister.

Westermayr, Secretär.

Jahrgang XXIV. Nr. 42. den 15. Juli 1834.



Wochenblatt
des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Angelegenheiten des Vereins.

233. Die vom General-Comité des landw. Vereins nach Griechenland geschickten Sämereien betr.

Nauplia den 22. Dezember 1833 / 3. Jäner 1834.

Allerdurchlauchtigster ꝛc.

Das General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern hat im Jahre 1832 vor Eurer königl. Majestät Abreise von München mehrere Sämereien mir zustellen lassen, welche von mir im Garten zu Tyrinth versuchweise angebaut worden sind. Ich erhielt nachstehende Resultate, welche ich hiemit Euerer königlichen Majestät pflichtschuldigst vorzulegen die Ehre habe.

Alle Sämereien keimten und giengen auf, doch gaben nur folgende ein günstiges Resultat:

1) Drei Sorten Hirse, nemlich gelbe, braune und Traubenhirse gaben einen relativ ungeheuren Ertrag, obgleich durch Ameisen ein großer Theil der reifen Körner verschleppt worden sind.

2) Der Mohn gab mittelmäßig große, aber viele Kolben, in welcher eine große Zahl Körner enthalten war.

3) Der Oelrettig gerieth vortrefflich.

4) Das Hirsegras gab sowohl viel Gras, als auch Samen-Körner.

5) Die Sonnenblumen erreichten eine riesenmäßige Größe.

Ich werde die gesammelten Körner dieser Pflanzen neuerdings anbauen lassen, weil jetzt dazu die günstigste Zeit ist.

In tiefster Ehrfurcht

Euerer königl. Majestät

alleruntertänigst treugehorsamster

D. A. Gebhard,

Obergeometer.

In fidem copiae

Stademann.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

234. Ueber ein noch nicht benütztes Oelgewächs und einen wasserhaltenden Oelkitt.

Der k. Würtembergische Oberamts-Thierarzt Herr Dorn in Nürtingen theilt dem landwirthschaftlichen Vereine Folgendes mit:

1) legt er Samen des Springkrautes *). (Spring-Euphorbie, Euphorbia lathyris L.) vor und giebt an, daß diese zweijährige Pflanze sehr viel Oel gebe, sogar mehr, als alle bei uns vorhandenen Oelsamen, welches Oel sich auch qualitativ auszeichnen soll. Doch ist seine Anwendung nicht näher berührt, daher nicht angegeben, ob es zu Brennöl, oder auch zu Speiseöl anwendbar seyn soll.

Die Pflanze will Hoppe, nach Schranks bayerischer Flora, um Regensburg gefunden haben, sie soll auch sonst in Deutschland wild wachsend hin und wieder vorkommen, welches aber Bluff und Fingerhut (florae Germaniae compend. Norimb. 1825.) bezweifeln, obschon Hoffmann (Deutschlands Flora, Erlangen 1800) früher angegeben, daß sie in vielen Gegenden Deutschlands und Preußens in Gründen vorkommen soll, die dem Anbau der zu Gemüsen bestimmten Kohlarten gewidmet sind. Sonst ist sie der Flora Kärnthens, Italiens ꝛc. eigen, nach Scopoli und andern.

Bestimmte Vergleiche mit dem Oelertrage unserer einheimischen Oelpflanzen sind nicht angestellt, daher die deßfallsigen Angaben nicht belegt.

Den Oelgehalt der Samen bestätigt schon Succow (ökonomische Botanik, 2. Aufl. v. 1797, 2ten Theiles 2r Bd. S. 419) mit den Worten: die Samen geben bei dem Abkochen ein Oel, und scheinen überhaupt ölreich zu seyn. (Scopoli in der Flora von Kärnthen erwähnt des Oelgehaltes nicht.)

Die drastische oder purgirende Eigenschaft vieler Pflanzen dieses Geschlechts scheint dem Gebrauche des Oeles zum Verspeisen, wenn es Hrn. Dorn hiezu anwendbar finden sollte, entgegen; doch giebt es auch Pflanzen dieses Geschlechtes, die gemüseartig verspeiset werden **), und die bekannte Erfahrung, daß das Mohn-Oel nichts schlaferregendes hat, obschon dieß der Fall bei den die Körner zunächst umgebenden Schalen der Fruchtbehältnisse im hohen Grade auch bei uns ist, gewähret einige Wahrscheinlichkeit, daß auch dieses Oel vielleicht nichts laxirendes haben dürfe. Doch vermögen analoge Schlüsse solcher Art in den Naturwissenschaften bekanntlich nicht zu bindenden Folgen zu führen, oder entbehren der Gewißheit.

Immerhin dürften weitere bestimmtere Versuche über den quantitativen und qualitativen Oelgehalt wünschenswerth seyn.

2) Will derselbe einen wasserhaltenden Holzkitt erfunden haben, der nach angestellten Proben hölzerne Wassergefäße gegen das Verlechzen durch das Austrocknen bey langem Nichtgebrauche, oder das hieraus entstehende Durchlassen des Wassers, schützen soll, also allerdings wichtig für Oekonomie und Gewerbe seyn könnte, und bietet sich an, die Zusammensetzung dieses angeblich ganz einfachen und wohlfeilen Holzkittes gegen ein angemessenes Honorar mitzutheilen.

Unter solchen Umständen läßt sich nichts weiteres über diesen Holzkitt hier angeben, und es muß unentschieden bleiben, ob seine Zusammensetzung neu sey, und er sich bei der Anwendung von langer Haltbarkeit oder Dauer bewähren werde.

Den 14. Junius 1834.

Hofrath und Professor
Dr. Medicus.

*) Vom eigenthümlichen Aufspringen der Samenkapseln so genannt.

**) Euphorbia hirta, zottige Euphorbie wird nach Rumph in Ostindien als Gemüse verspeiset, oder andern Gemüsen beigesetzt, die dadurch einen angenehmen säuerlichen Geschmack erhalten sollen; ihr milchigter Saft soll ohne alle Schärfe und ganz mild seyn. (s. Bryant zur Nahrung dienende Pflanzen, zweiter Anmerkungen des anonymen Uebersetzers enthaltender Theil S. 83. Leipzig 1786. 8°.) — Ebenso Euphorbia edulis, nach späteren Angaben von Laureiro. in Cochinchina, s. dessen Flora von Cochinchina, oder Succow l. c.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

235. Ueber die vorgeschrittenen Ansichten über den Einfluß des Bodens und Düngers auf die Qualität der Früchte, und Aussaugung der organischen Pflanzennahrung durch die Vegetation und Luft.

(Fortsetzung)

Wenn wir nun ebenfalls erfahrungsmäßig annehmen, daß eine vollkommene Kartoffel-Aernte auf frischem Dünger die Bodenkraft eben so consumirt, als eine gute Roggen-Aernte, dann hätte man auf jede 10 ℔ Kartoffel-Aernte die Consumtion eines Pfundes Roggen-Körner zu rechnen. Auf diese Weise gewinnt man erfahrungsmäßige Basen, den Düngerbedarf für bestimmte

Feldnutzung festzusetzen und sich gegen eine aussaugende Benutzung seines Ackers zu bewahren, worauf es bei der heutigen, sich immer mehr verbreitenden Abweichung von alten, hergebrachten Systemen des Feldbaues wesentlich ankommt.

Was hierbei von der andern Seite die als bereichernd anzusehenden Feld-Gewächse, z. B. die Klee-Arten, anderes Grünfutter, so wie die Weide-Nutzung betrifft, die bei Berechnung des Dünger-Bedarfs allerdings auch zu berücksichtigen sind, so kann man die Dungkraft eines gut und rein bestandenen Kleefeldes mit einem Drittel desjenigen Düngers berechnen, den die Futter-Aernte giebt, so, daß eine Kleesaat, die in einem Sommer abgemäht, dann aber im Herbste umgepflügt wird, und in ihrer Aernte 24 Ztr. Kleeheu giebt, dem Boden durch die Wurzeln die Dungkraft von 8 Zentnern verfüttertem Heu oder so viel als 40 Kubikfuß Dünger giebt. Man kann also durch diese Bereicherung vom preuß. Morgen 200 ℔ Körner zu gewinnen rechnen. Von anderem Grünfutter, das durch seine Wurzeln zu wenig leistet, ist keine Bereicherung anzunehmen, und von einer Weidenutzung natürlich nur so viel, als dem anzunehmenden Futter-Ertrage nach obigen Sätzen entspricht.

Wenn diese hier angenommenen Sätze auch nicht überall der Erfahrung entsprechen sollten, so ist es doch, der Nothwendigkeit sicherer Ansichten über die Aussaugung des Bodens wegen, von Wichtigkeit, sich an diese materiell bestimmbare Form dabei zu halten, weil die organische Pflanzen-Nahrung im Boden nicht nur die wichtigste Bedingung des Frucht-Ertrages vom Feldboden bildet, sondern auch unter den anderweitigen Bedingungen, Wärme, Lockerheit, Reinigkeit vom Unkraut etc. die beständigste und ausdauerndste ist, und daher auf mehrere Jahre regulirt werden kann. Wo also die oben angegebenen Erfahrungssätze nicht zutreffen, wird man in derselben Form die Lokal-Erfahrungen in ihre Stelle setzen müssen; denn es kann wohl nicht ausbleiben, daß sehr abweichende Güte des zu Dünger verarbeiteten Futters und die Art der Gewinnung, Anwendung und Benutzung des Düngers die Resultate verändern muß.

In Betreff jener anderweitigen Bedingungen muß dann allerdings für den zu treffenden Erfolg jener Sätze voraus gesetzt werden, daß sie in der Bearbeitung des Bodens und der Anwendung des Düngers stets so regulirt werden, wie die Natur des Bodens und der anzubauenden Gewächse solches erfordert, wobei es denn in Bezug auf ersterem eben so oft ersprießlich seyn wird, die mineralischen Mittel als Lösungs- und Boden-Verbesserungsmittel zu Hilfe zu nehmen. Nur müßte man aus allen bisher erörterten Gründen sich hüten, sie als Bodenbereicherung in Rechnung zu stellen, wozu die früher geprüften Ansichten von der Wirkungsart jener Mittel wohl verleiten könnten. Es würde z. B. ein sehr verändertes Resultat heraus kommen, wenn man einen trockenen Sandboden auf einmal zu vier Saaten oder den strengen Thonboden nur auf zwei Saaten mit einer obigen Sätzen entsprechenden Masse von Dünger versehen wollte; denn im ersten Falle würde ein größerer Theil des Düngers verfliegen, so wie ein Theil des Körner-Ertrages durch Lagerwuchs verloren gehen, so wie im andern Falle die geringere Quantität verdeckt, gebunden und in ihrer Körnerproduction gehemmt werden würde.

Eine höhere Entwickelung der Lehre von der Aussaugung des Bodens oder vielmehr eine umfassendere Form ihrer Berechnung und Controlle ist der Zweck, der vom Herrn von Wulffen auf Pitzpuhl nach den Ideen des Herrn Staatsraths Thaer auf die Bahn gebrachten, und von Herrn von Voght auf Flotbeck schon geraume Zeit in Anwendung gebrachten „Statik des Landbaues.“ Sie geht darauf hinaus, nicht nur den Vorrath von organischer Pflanzen-Nahrung, sondern auch ihren Lösungszustand, so wie die auf die Lösung wirkenden Eigenschaften des Bodens, die Folgen der Bearbeitung und Wirkungen der angebauten Gewächse auf den Zustand des Bodens in die Berechnungen der Fruchtbarkeit desselben für irgend ein zu bestellendes Gewächs aufzunehmen. Herr von Wulffen hat sich darüber noch im Jahre 1830 in einer besondern kleinen Druckschrift: „Die Vorschule der Statik des Landbaues“ *) ausgesprochen und die Hauptzüge der hier bestehenden Aufgabe drücken sich in Folgendem aus:

1. Die organische Pflanzen-Nahrung zum Frucht-Ertrage befindet sich im Boden

a) als Vorrath im Bereiche der Pflanzen-Wurzeln;

b) in auflösungsfähigen Theilen desselben;

c) in wirklich aufgelösten, zur unmittelbaren Ernährung der Pflanzen dienlichen Theilen.

2) Die Fähigkeit des Bodens, sowohl durch seine chemischen Eigenschaften, als durch Begünstigung des Zutritts der Luft, der Wärme und eines geeigneten Maßes der Feuchtigkeit, die Auflösung der Pflanzen-Nahrung zu unterhalten, heißt die „Thätigkeit des Bodens.“

3. Das gemeinschaftliche Zusammenwirken der Pflanzen Nahrung und der Thätigkeit des Bodens bildet also die Fruchtbarkeit desselben.

4) Diese Fruchtbarkeit wird durch das Maß des Ertrages einer Feldfrucht bezeichnet, welche erfahrungsmäßig davon zu gewinnen ist, und man wählt hiezu

*) Vergl. 1832, Nr. 16 Seite 121. D. R.

die im Feldbau am allgemeinsten und verbreitetsten vorkommenden Getreidearten.

5) Wie nun diese Erfahrungen aus den gezogenen Aernten mittelst algebraischer Formen berechnet werden, um den Grad der vorhanden gewesenen, abgezogenen und alsdann noch übrig bleibenden Fruchtbarkeit zu bestimmen, darüber giebt erwähnte kleine Schrift weitere Anleitung.

6) Der nothwendige Ersatz durch Vermehrung des Stoffes wird dann eben so nach den Erfahrungen berechnet, die wir im Allgemeinen und allenfalls abweichend an jedem einzelnen Orte von dem Grade der Bereicherung durch die im Großen und Allgemeinen in Anwendung kommenden Bereicherungsmittel haben. Die Erhöhung der Thätigkeit des Bodens, die durch Bearbeitung, Erwärmungs- und Lösungsmittel geschieht, bestimmt dann aber eben so die Erhöhung der Fruchtbarkeit, als die Vermehrung der Pflanzen-Nahrung, wie dann selbst der angewendete Dünger die Thätigkeit weniger und mehr durch seine chemische Wirkungen erhöht.

7) Die Fruchtbarkeit des Bodens wird aber immer in Graden ausgesprochen, die sich durch Multiplication der Grade des Reichthums mit denen der Thätigkeit ermitteln, wobei die Verminderung der erstern stets nach dem in den Aernten gezogenen Körnergewichte berechnet werden.

(Schluß folgt.)

---

236. Ueber die Bereitung einiger Käsearten. Von Hrn. Sr.

(Schluß.)

Wenn der Käse keine Molken mehr zu enthalten scheint, so befeuchtet man ein Tuch, breitet es auf dem Brette des Models aus, und stürzt den Käse darauf; dann breitet man ein anderes Tuch in den Model, worauf man den Käse wieder in den Model bringt, ihn besonders an den Rändern eindrückt, und ihn dann mit dem Tuche und dem Deckelbrettchen bedeckt. In diesem Zustande bringt man den Käse dann in die Presse, um ihn allmählich zusammenzupressen und ihn von allen seinen Molken zu befreien. Nach einer halben Stunde nimmt man ihn aus der Presse, um das Tuch zu wechseln, und ihn dann neuerdings in die Presse zu bringen. Dieses Wechseln des Tuches und der Presse wird alle zwei Stunden wiederholt, nur nimmt man nun ein feineres und sehr trockenes Tuch. Dieses Verfahren wird bis zum nächsten Tage Abends fortgesetzt; beim letzten Umkehren des Käses bringt man ihn ohne Tuch in den Model, und in diesem Zustande läßt man ihn noch eine gute halbe Stunde lang, um ihn noch mehr zu reinigen.

Beim Austritte aus der Presse bringt man den Käse in einen Kübel, in welchem man ihn mit Salz abreibt; dann läßt man ihn die ganze Nacht über mit Salz überstreut ruhen, um ihn den Tag darauf neuerdings mit Salz abzureiben, und dann drei Tage lang in der Salzlacke liegen zu lassen. Nach Ablauf dieser Zeit legt man den Käse zum Trocknen auf ein Brett, wobei man ihn täglich ein Mal mit einem trocknen Tuche abwischt, und auch von Zeit zu Zeit und so lange umkehrt, bis er vollkommen trocken ist. Sehr gut ist es, wenn dieses Trocknen in den ersten Tagen etwas schnell, und hierauf allmählig geschieht; man erreicht diesen Zweck, je nachdem man dem Trockenorte eine höhere oder niedrigere Temperatur mittheilt.

Wenn nun dieser Käse hinlänglich ausgebildet zu seyn scheint, so giebt man ihn in ein Faß ohne Boden auf ein Lager aus Haferspreue, welches wenigstens 4 Zoll dick seyn muß. Auf den Käse bringt man dann wieder eine Schichte solcher Haferspreue, auf diese wieder einen Käse u. s. f. bis das Faß voll ist, wobei nur zu bemerken, daß die letzte Schichte wenigstens 4 Zoll hoch aus Haferspreue bestehen muß. An einigen Orten breitet man, damit keine Spreue in die Käserinden eindringt, feine Stroh- oder Binsengeflechte über und unter die Käse; von diesen Geflechten erhalten die Käse auch von Außen die Eindrücke, die sie gewöhnlich haben. Die mit Käsen gefüllten Fässer bringt man an einen etwas kühlen, aber nicht feuchten Ort; in diesen Fässern schwitzen die Käse, sie werden zart, und da sie viel Rahm enthalten, so werden sie bald außerordentlich fein und des Rufes würdig, den sie allgemein genießen.

Die Käse, welche ziemlich fest bleiben, werden in der gewöhnlichen Form verkauft; es geschieht jedoch wegen der großen Menge Rahmes, die sie enthalten, sehr oft, daß sie bei der ersten Hitze, die auf sie einwirkt, weich zu werden anfangen. Dieß läßt sich am sichersten verhüten, wenn man sie beständig an einem kühlen und trocknen Orte aufbewahrt. Jene Käse, welche beim Herausnehmen aus dem Fasse am meisten Neigung zum Weichwerden oder zum Zerfließen zeigen, werden in Teigform in Töpfe gebracht, und in diesem Zustande dann an die entfernteren Orte versandt, wohin sie wegen ihrer Zartheit nicht in ihrer gewöhnlichen Form verpackt werden können. Will man diese Käse sehr fett haben, so nimmt man deren Krusten ab, und giebt nur den weißesten, fettesten und dünnsten Theil der Käse in die Töpfe.

Von der Bereitung der Rekauer Käse (fromages du Rekan).

Man nimmt eine gewisse Quantität Milch, läßt sie zwei Tage lang in hölzernen Gefässen stehen, nimmt genau allen Rahm ab und bewahret denselben einzeln

für sich auf. Die abgerahmte Milch bringt man hierauf in einem Kessel über ein Feuer, welches man so leitet, daß die Flüßigkeit im Kessel nicht zum Sieden kommt. Dabei rührt man die Milch ohne Unterlaß so lange um, bis sich aller Käsestoff von den Molken abgeschieden hat, worauf man dann das Ganze durch ein Tuch seihet, und den Käse so ausdrückt, daß so wenig Molken als möglich darin zurückbleiben. Wenn die Käsemasse dann bis zum nächsten Tage abgetropft hat, so vermengt man sie sehr innig mit Gewürznelken und Zimmetpulver, wovon man von jedem auf 6 ℔ Käse ein halbes Quentchen nimmt, und mit 12 Quentchen gepülvertem Kochsalz. Dieses Gemenge wird in einem Topfe eingedrückt, den man drei Tage lang an einen kühlen Ort stellt. Nach Ablauf dieser Zeit nimmt man den Käse wieder heraus, um ihn mit dem Rahme zu vermengen, der vorher von der Milch abgeschieden worden; außerdem setzt man demselben aber auch noch auf jedes Pfund Käse 4 Quentchen Butter und ein Eigelb zu. Die ganze Masse muß wie ein Teig gut abgeknetet und nach einstündigem Abarbeiten wieder in den Topf eingedrückt werden. In diesem Zustande läßt man sie zwei Mal 24 Stunden stehen, um sie hierauf noch zum dritten Male abzukneten, und endlich in hölzerne Formen von würfeliger Gestalt zu bringen. Aus diesen Formen werden die Käse nach drei Tagen wieder herausgenommen, und dann in einen Keller gebracht, in welchem sie nach 30 Tagen alle erforderlichen Eigenschaften erreicht haben.

Diese Käse haben einen eigenen Geschmack, an den man sich gewöhnen muß, der aber von Vielen sehr angenehm befunden wird. In der Gegend, in welcher man diese Käse bereitet, will man beobachtet haben, daß Roggenstroh das beste Lager für dieselben ist, weil es nicht so schnell verdirbt. Man beobachtet übrigens auch noch die Vorsicht, daß man die Strohhalme von den krautartigen Scheiden, von denen sie bis auf eine gewisse Höhe umgeben sind, reinigt, weil sich diese Scheiden an die Käse anhängen, weil sie durch die Feuchtigkeit bald zersetzt werden, und weil das gefaulte Stroh dem Käse einen bittern Geschmack mittheilt.

Von der Bereitung des Limburger Kräuterkäses.

Man nimmt eine bestimmte Quantität geronnene Milch, in der aller Rahm enthalten ist, und vermengt dieselbe, nachdem die Molken so gut als möglich daraus ausgepreßt worden, mit einer hinreichenden Menge Kochsalz, und mit Petersilien-, Cipollen- und Bertram-Blättern, von denen man auf je zwei Pfund Käse eine starke Prise nimmt. Wenn alle diese Substanzen so innig unter einander gemengt sind, daß sie einen gleichmäßigen Teig bilden, so theilt man die Masse in Portionen von zwei Pfunden, welche man in viereckige oder runde, hölzerne Formen mit durchlöchertem Boden bringt. Nach 36 Stunden nimmt man die Käse aus diesen Formen, und setzt sie sorgfältig auf ein Weidengeflecht, welches man vorher mit ausgewähltem Stroh belegt hat. Diese Geflechte mit den Käsen bringt man dann an einen Ort, an welchem die Temperatur so hoch ist, daß die Käse nach 8 bis 10 Tagen fest und trocken werden; manchmal setzt man sie auch der Sonne aus. In diesem Zustande werden die Käse dann in den Keller gebracht, auf frisches Stroh gelegt, und mit einer dünnen Schichte Kochsalz bestreut. Wenn sich auf den Käserinden nach einiger Zeit eine Schimmelschichte bildet, so entfernt man dieselbe mit einer Bürste, die man in Wasser taucht, in welchem etwas rothes Bolus angerührt worden. Diese Operation wird gegen drei Mal wiederholt, denn die Käse können gewöhnlich erst nach einem dreimonatlichen Aufenthalte in dem Keller verbraucht werden. Sind diese Käse gut bereitet, so zeigen sie im Innern Schattirungen von Blau, Roth, Braun, Gelb ꝛc. Ihr Geschmack ist angenehm und ihre Consistenz ziemlich fest; man könnte statt der gewöhnlichen, meistens schlechten Landkäse leicht überall solchen wohlschmeckenden Limburger Käse bereiten, da dessen Bereitung so höchst einfach ist.

Von der Bereitung eines vortrefflichen Käses nach englischer Form (façon d'Angleterre.)

Man vermengt die frischgemolkene Morgenmilch mit dem Rahme der Milch vom vorhergehenden Abende, seiht das Ganze durch ein Tuch in einen Kübel, und versetzt es mit einer gehörigen Menge Lab. Nachdem man das Gefäß hierauf eine halbe Stunde lang zugedeckt stehen gelassen, bricht man das Gerinnsel und drückt es aus, um die Molken abzuscheiden. Wenn nun das Gerinnsel oder der Topfen fest genug zu seyn scheint, so setzt man demselben auf beiläufig 70 Liter Milch $1\frac{1}{2}$ Kil. frische Butter zu, vermengt ihn mit Hilfe der beiden Hände so innig als möglich damit, streut hierauf etwas Salz auf das Gemenge und vermengt auch dieses damit. In diesem Zustande bringt man die Masse dann in einen mit einem feuchten Tuche ausgekleideten Model, in welchem man den Käse unter die Presse giebt. Nach Ablauf einer halben Stunde kehrt man ihn dann um, und giebt ihn neuerdings unter die Presse; dieses Verfahren wird öfter wiederholt, und dabei jedes Mal das feuchte Tuch gewechselt. Gegen das Ende der Operation breitet man bei dem Umkehren der Käse vier Mal ein trocknes Tuch ein. Zuletzt preßt man den Käse 40 Stunden lang sehr stark, wo er dann aus der Presse genommen, mit Molken abgewaschen und so lange in ein Tuch eingewickelt wird, bis er trocken ist. In diesem Zustande wird er in die Trockenkammer gebracht, dabei öfters umgekehrt, und jedes Mal sorgfältig abgewischt, bis er vollkommen trocken geworden. Hiermit ist der Käse zum Gebrauche fertig; er hält sich sehr lange.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

238. Die bayerische Brandassekuranz betr.

Das landwirthschaftliche Wochenblatt enthält in der Nummer 34 einen Artikel unter obiger Aufschrift, den man durchaus nicht mit Stillschweigen umgehen kann.

Der Verfasser stellt folgende Behauptungen auf:

1) Die meisten Gebäude auf dem Lande seyen um die Hälfte des Werthes zu hoch versichert;

2) Nur unter den Vorspiegelungen von Seite einiger k. Beamten, daß nach gegründetem Fonde die Beiträge sich vermindern, ja auf ein paar Kreuzer vom Hundert herabkommen werden, dann unter dem Vorwande der Steigerung des Kredits — konnte der gutmüthige Landmann sich bewegen lassen, einer so übertriebenen Last sich zu unterziehen ic.;

3) Die Brandunglücke seyen seit einigen Jahren nicht bedeutend gewesen, und stehen mit den jährlichen Geldbeiträgen auch nicht im fernsten Verhältnisse.

4) Es sey traurig und abschreckend, daß durch Brand Verunglückte in der Regel erst jahrelangen Untersuchungen unterliegen und unterdessen in der Noth bettelnd andere belästigen, während die französische Anstalt prompte Hilfe leistet.

5) Es sey daher kein Wunder, daß die sonst so gutmüthigen Bayern gerechtes Mißtrauen hegen, der Hagelassekuranz beizutreten.

Es dürfte dem Verfasser schwer werden, alle diese Behauptungen mit Beweisen zu belegen, sie aber zu widerlegen wird es keinem Beamten an Belegen gebrechen.

In so ferne sich sonst Niemand die Mühe nehmen sollte, diesen einseitigen Aufsatz näher zu beleuchten, sey hier von einem andern Vereinsmitgliede Folgendes erwiedert:

ad 1. Gewiß eine originelle Behauptung! Die Brand-Versicherungsordnung v. J. 1811 bestimmt im Art. 12, daß die Grösse der Anschlagssumme den wahren Werth eines Gebäudes nie übersteigen dürfe; sie legt im Art. 28 den Behörden und amtlichen Personen die strengste Haftung auf; sie ordnet im §. 4. der Geschäftsführung eine ununterbrochene Kontrolle der Kreisstellen über die äußern Aemter an.

Allerdings wird sich jede Behörde sicher stellen, und einer bloßen Angabe des Werthes ohne Einsicht oder technischem Zeugniße nicht unbedingt glauben; man darf aber auch annehmen, daß seit 1811, wo die allgemeine Brandversicherungsanstalt in's Leben trat, und jeder wußte, daß die Beiträge mehr als früher betragen, jeder, dessen Gebäude um die Hälfte des Werthes zu hoch versichert gewesen wäre, von der Befugniß des Art. 12 der Brd.-V.-Ordn. Gebrauch gemacht und seinen Anschlag gemindert hätte, was ihm jedes Jahr frei stand.

Wendet man ein, daß die Minderung durch den Einspruch der Gläubiger beschränkt sey, so ist zu bemerken, daß erst seit wenigen Jahren einige Gläubiger namentlich Stiftungen, die Bedingniß zur Hypothek-Bestellung machen, der Schuldner dürfe ohne ihre Einwilligung das Brandassekuranzkapital nicht mindern; auch ist eine solche Einwilligung noch gar nicht nachgesucht worden; früher fiel es Niemanden ein, gegen die Minderung einen Einspruch zu machen, der Gläubiger würde auch gerne einwilligen, wenn er einsähe, daß die Gebäude des Schuldners um die Hälfte des Werths zu hoch versichert wären, weil er in diesem Falle nur eine ideelle Hypothek hätte, und Gefahr liefe, sich nach Art. 40 der Brd.-V.-Ord. in einen Prozeß verwickelt zu sehen.

ad 2. Es gehört nun zum Ton, die Beamten von einer gehässigen Seite darzustellen. Welcher Beamte könnte einem Landmanne vorspiegeln, daß die Beiträge auf ein paar Kreuzer vom Hundert herabkommen werden? wer könnte dieses vernünftiger Weise hoffen? welche Absicht könnte ein Beamter bei solchen Vorspielungen haben? ihm geht kein Vortheil zu, ob seines Gerichts-Bezirkes Gebäude für eine oder zwei Millionen versichert sind; nirgends findet sich ein Auftrag an die Beamten, daß er eine Erhöhung oder Erhaltung der Brand-Assekuranz-Kapitalien sich angelegen seyn lasse. Daß durch die Brand-Assekuranz-Anstalt der Credit sich erhöhte, ist allerdings richtig, und kein Vorwand; allein würde der Credit auf einem trügerischen Grunde beruhen, daß nämlich die meisten Gebäude um die Hälfte des Werthes zu hoch versichert wären, so würde sich dieser Umstand bereits längst entdeckt und den Credit geschwächt anstatt erhöhet haben.

ad 3. Beliebe der Verfasser die jüngsten landständischen Verhandlungen zu lesen, und die letzte Brand-Versicherungs-Rechnung im Regierungsblatte Nr. 8. l. J. zu lesen.

Freilich hat erst kürzlich ein Gemeinde-Bevollmächtigter in einer Stadt geäußert: man wisse nicht wohin die Brand-Versicherungs-Beiträge verwendet werden. Der gute Mann kannte das Regierungsblatt nicht.

ad 4. Die Klage, daß durch Brand Verunglückte in der Regel erst jahrelangen Untersuchungen unterliegen, ist ganz neu und beweist abermal ein Vorurtheil gegen die Behörden oder den Geschäftsgang.

Wer seinen Brand durch ein Verbrechen oder Vergehen selbst verschuldet zu haben verdächtig ist, unterliegt mit Recht einer gründlichen also langwierigen Untersuchung.

Wer aber durch Unglück seinen Verlust erlitt, wird eben so schnell als bei der französischen Assekuranz Hilfe finden.

Nach der Brand-Versicherungs-Ordnung tritt schleunige polizeiliche und gerichtliche Untersuchung im gemeinschaftlichen Verfahren ein; wird keine Schuld befunden, so erfolgt in der Regel in sehr kurzer Zeit die Regierungsentschliessung, welche gewöhnlich die Zahlungs-Anweisung enthält.

Ein ganz neues Beispiel diene zur Bestättigung:

Im Dorfe Gerolfing Landgerichts Ingolstadt im Regenkreise brannten am 23. Mai vorigen Jahres 88 Gebäude ab.

Schon am 8. Juni erhielt das Landgericht die Zahlungsanweisung der zu zahlenden Brand-Versicherungs-Kapitalien zu 15000 fl. —

Bis Ende Juli waren alle Scheunen zur Unterbringung der Aernte und Ende September alle Wohn-Gebäude wieder aufgebaut und von ihren Bewohnern bezogen.

Die Abbrändler musten 13000 fl. Hypothekschulden kontrahiren, und ließen jetzt ihre Gebäude um 15000 fl. höher als früher freiwillig zur Brand-Versicherung einwerthen.

Ein klarer Beweis, daß sie nicht über die Hälfte ihres wahren Werthes versichert waren! —

Dagegen brannte am 6. September v. J. in dem nämlichen Landgerichtsbezirke ein Haus ab, dessen Eigenthümer sich in einer französischen Assekuranz wenige Monate vorher um eine Summe assekurirt hatte, welche die Wahrscheinlichkeit seines wirklichen Vermögens weit überstieg.

Dieser ist bis zur Stunde von der französischen Anstalt noch nicht befriedigt, und mit Recht; weil wegen großen Verdacht einer Brandstiftung kriminelle Untersuchung gegen ihn eingeleitet, und dieselbe nur einstweilen aufgehoben wurde. Die bayerische Assekuranz hat ihn befriedigt. —

ad 5. Die gutmüthigen Bayern mißtrauen der Hagel-Assekuranz bei gehöriger Belehrung keineswegs; allein der Umstand, daß sie bei vielen die dritte Assekuranz ist, wenn sie schon zweien beigetreten sind, macht die Ausgaben fühlbar, und den Beitritt sparsam. Uebrigens würden die französischen Assekuranzen nicht so ausgebreitet worden seyn, hätten wir Möbel-Assekuranzen früher in Bayern in's Leben gebracht, und die Hagel-Assekuranz würde auch zahlreicher benützt, wäre sie mit weniger Schreiberei verbunden!

Dixi et salvavi animam!

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

239. Wieder ein Mittel, die Kartoffeln im Winter gut zu verwahren.

Wenn man im Keller den Boden mit Kohlenstaub belegt, und die Kartoffeln darauf ausbreitet, so bleiben sie nicht nur ganz schmackhaft lange Zeit hindurch, sondern es ist dabei auch das Auswaschen beseitigt.

Man wünscht Versuche und weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

240. Bekanntmachung.

Der dahier am 16. und 17. Juni heurigen Jahres abgehaltene Wollenmarkt lieferte nachstehende Resultate:

Die ganze Zufuhr betrug 612 Ztnr. 50 ℔.

Davon waren 430 Ztnr. 18 ℔. auf dem Markte aufgelagert; der Rest von 182 Ztnr. 32 ℔. dagegen wurde auf Muster verkauft.

Die verschiedenen Sorten der beigebrachten Wolle standen zu folgenden Preisen:

1. Feine spanische Wolle:

21 Ztnr. 50 Pfd. zu 130 bis 136 fl.

2. Fein Bastard:

60 Ztnr. 77 ℔. zu 98 bis 110 fl.

3. Mittelfeine Bastard:

92 Ztnr. 30 ℔. zu 86 bis 97 fl.

4. Rauhe Bastard- und einschürige Landwolle:

428 Ztnr. 53 ℔. zu 75 bis 85 fl.

5. Raufwolle:

9 Ztnr. 40 ℔. zu 60 bis 66 fl.

Von dem ganzen Lager wurde nicht 1 ℔ unverkauft abgeführt, und der Erlös betrug im Ganzen die Summe von 53,143 fl. 8 kr.

Die Nachfrage nach allen Sorten Wolle war so bedeutend, daß noch mehrere hundert Zentner hätten abgesetzt werden können, wenn sie auf dem Markte vorhanden gewesen wären.

Ohne Zweifel werden sich hiedurch, so wie durch den hohen Stand der Marktpreise die Oekonomen und

Schäferei-Besitzer von selbst aufgefordert fühlen, in den kommenden Jahren den Markt abzuwarten, und nicht, wie heuer häufig beklagt werden mußte, durch Winkel-Käufe um äußerst geringe Preise ihre Wolle sich abhaschen zu lassen.

Von dem Anerbieten der dahier zur Belebung des Marktverkehres gebildeten Actiengesellschaft wurde heuer mehr als je gemacht. Denn schon vor dem Markte wurden 2200 fl., und an den Markttagen selbst 5350 fl. baare Geldvorschüsse entnommen, und vorzüglich dieser Anstalt ist es zuzuschreiben, daß kein Verkäufer den Markt verlassen durfte, ohne seinen Zweck vollkommen erreicht zu haben.

Donauwörth am 25. Juni 1834.

Stadt-Magistrat.

Böhm, Bürgermeister.

Münchner Getreid-Schranne am 12. Juli 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	1338	889	2227	1336	891	13	53	13	3	12	10	—	—	—	6
Roggen . .	875	677	1552	750	802	8	15	7	46	7	21	—	—	—	25
Gerste . . .	258	223	481	302	179	9	7	7	55	7	8	—	—	—	41
Haber . . .	521	306	827	499	328	6	32	6	13	5	57	—	12	—	—

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

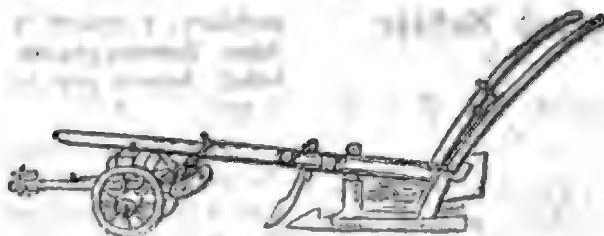
Vom 22. bis 28. Juni 1834.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	28	14	10	—	—	9	2	7	45	6	48
Amberg . . .	28	11	37	—	—	7	5	—	—	5	26
Ansbach . .	25	10	10	10	17	6	37	—	—	4	51
	28	10	—	10	57	7	7	7	—	4	56
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	27	14	38	14	52	10	—	8	40	6	40
Baireuth . . .	28	11	6	—	—	8	16	6	—	5	57
Dinkelsbühl . .	25	12	10	12	9	7	50	6	48	5	14
Erding . . .	26	14	24	—	—	9	42	8	40	7	30
Ingolstadt . . .	28	12	58	—	—	8	40	7	12	6	32
Kempten . . .	25	—	—	17	5	13	8	9	56	8	—
Landsberg . . .	28	—	—	15	12	10	2	8	44	6	32
Landshut . . .	27	14	15	—	—	9	—	8	22	7	37
Lauingen . . .	28	14	9	14	30	10	6	8	43	6	2
Memmingen . .	24	—	—	16	16	11	16	10	40	7	18

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
München . . .	28	14	52	—	—	9	24	9	15	7	8
Murnau . . .	28	—	—	18	20	11	48	8	30	7	—
Neuötting . . .	25	14	50	—	—	7	33	—	—	5	41
Nördlingen . .	28	—	—	12	4	8	9	6	53	5	10
Nürnberg . . .	28	11	37	—	—	7	38	5	15	5	32
Passau	23	13	—	—	—	—	—	—	—	6	—
Regensburg . .	28	12	13	—	—	7	36	5	25	5	43
Rosenheim . .	26	14	40	—	—	9	4	8	—	6	14
Speyer . . .	24	10	36	—	—	8	30	6	15	5	47
Straubing . .	28	12	15	—	—	8	—	7	—	7	17
Traunstein . .	28	13	48	—	—	8	24	6	—	5	36
Vilshofen . . .	25	13	6	—	—	7	35	6	18	6	—
Weilheim . . .	26	14	—	14	—	11	30	8	2	6	36
Weißenburg . .	28	10	6	—	—	7	33	5	52	5	4
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Digitized by Google

Jahrgang XXIV. **Nr. 43.** den 22. Juli 1834.



Wochenblatt
des
landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Angelegenheiten des Vereins.

241. Neue Ehren- und korrespondirende Mitglieder des Vereins.

Durch einstimmige Wahl des Gesammt-Vereins und erfolgte Bestättigung der Titl Herren Anwalte wurden nach §. 37. der Vereinssatzungen zu Ehren- und korrespondirenden Mitgliedern aufgenommen:

I. zu Ehrenmitgliedern:

1. Herr Herrmann, Freiherr von Dalwitz, kais. Russischer Ingenieur-Oberstlieutenant in Sct. Petersburg;
2. Herr Friedrich Freiherr von Ellrichshausen, großherzogl. Badischer Kammerherr, Direktor der dirigirenden Abtheilung des großh. Bad. landwirthschaftlichen Vereins in Carlsruhe;
3. Herr von Hartwiß, kais. Russischer Oberst und Direktor des botanischen Gartens zu Nikita in der Krimm;
4. Herr geheimer Rath von Schulz, Direktor des Gartenbaues im Herzogthume Braunschweig.

II. zu korrespondirenden Mitgliedern:

5. Herr J. H. Clauß in Pirna, Mitglied der ökonomischen Gesellschaft zu Dresden, zu Eimbeck in Niedersachsen, des Schafzüchter-Vereins in Böhmen und der niederschlesischen Gesellschaft für vaterländische Kultur in Breslau;
6. Herr Otto Lineé Erdmann, ordentlicher Professor der technischen Chemie an der Universität zu Leipzig;
7. Herr Dr. Kaufmann, öffentlicher Lehrer der Kameral- und Staats-Wissenschaften rc. zu Bonn;
8. Herr Michael von Kunitsch, kaiserl. königl. emeritirter Professor rc. zu Ugram in Kroatien;
9. Herr Dr. Lachmann, I. Sekretär des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues im Herzogthume Braunschweig, und
10. Herr August von Wekherlin, k. Würtembergischer Hof- und Domainen-Rath in Stuttgart.

München den 2. Juli 1834.

Das
General-Comité des landwirthschaftlichen
Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

242. Ueber die Essigfabrikation des Hrn. L. Schmogrow in Berlin. *)

Der Essigfabrikant L. Schmogrow in Berlin hat im Jahre 1832 durch Zeitungen bekannt gemacht, daß er die neueste, zweckmäßigste, vollkommenste und sicherste bis jetzt bekannte Schnell-Essig-Fabrikations-Methode besitze, wodurch man aus wohlfeilen Substanzen, die überall zu haben sind, einen reinen, klaren, haltbaren künstlichen Weinessig zu jeder beliebigen Stärke erzeugen, und in einem Tage nach Belieben mehrere hundert Quart sogleich verkäuflichen Essigs auf eine sehr leichte und sichere Art anfertigen könne, daß seine Methode, welche keine chemischen Kenntnisse erfordere, höchst einfach und leicht, mit wenig Mühe und Kosten verbunden, auch für Landwirthe, Bierbrauerei- und Brantweinbrennerei-Besitzer wichtig sey; endlich daß er bereit sey, seine Methode gegen ein Honorar von zwei Dukaten vollständig und ausführlich mitzutheilen (Vergl. die Münchner politische Zeitung v. 1832 Nr. 105).

Das General-Comité des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern glaubte, daß die Erwerbung des Geheimnisses den Zwecken des Vereins angemessen seyn dürfte; man wandte sich daher zunächst an den königl. bayerischen Gesandten in Berlin Herrn Grafen von Luxburg um vorläufige Aufschlüße, und erfuhr aus dieser Quelle, daß das Polizei-Präsidium in Berlin den Schmogrow'schen Weinessig habe chemisch untersuchen lassen, und daß sich dieses Fabrikat hinsichtlich des Essigsäure-Gehalts auf das Vollkommenste entsprechend und im Uebrigen rein und frei von allen nachtheiligen Ingredienzien bewährt habe; ferner, daß Schmogrow, welcher ein ruhiger, gesetzter Mann zu seyn scheine, versichere, 1 Oxhoft **) Essig, welcher nach der gewöhnlichen Bereitungsweise 10 bis 12 Preußische Thaler kostet, komme nach seiner Methode gewonnen nur auf 4 Thaler zu stehen.

Nach dieser vorläufigen Auskunft wandte sich das General-Comité an Hrn. Schmogrow selbst, und erhielt von demselben am 30ten Dezember 1832 (präsen. den 12ten Juni 1833) gegen Erlag von 6 Thalern eine handschriftliche Mittheilung des Arcanums nebst einer lithographirten Zeichnung seines sogenannten Fabrikations-Faßes. Diese Mittheilung verräth, daß Hr. Schmogrow sein Geheimniß zwar aufrichtig mitgetheilt habe, daß er aber nicht genug Kenntniß der deutschen Sprache besitze, um sich deutlich und gemein verständlich auszudrücken, indem die Provinzialismen und technischen Ausdrücke seines Manuscripts, in Bayern wenigstens, ein deutliches Verstehen seiner Beschreibung für jeden, der nicht zum Voraus Sachverständiger ist, unmöglich machen. Um nun in Folge dieser Mittheilung die Sache für Bayern nutzbringend zu machen, wollen wir erstens eine möglichst deutliche und getreue Beschreibung der neuen Essig-Fabrikations-Methode nach L. Schmogrow, dann zweitens einige Erörterungen über die Geschichte, das Princip und den Werth dieser Methode geben.

I.

Beschreibung der neuen Essig-Fabrikations-Methode nach Schmogrow's Angabe.

A. Beschreibung der Geräthschaft.

Die Hauptsache ist hier das sogenannte Fabrikations-Faß, wovon Hr. Schmogrow eine deutliche Abbildung (s. Figur im nächsten Blatte) mitgetheilt hat. Es ist ein aufrechtstehendes Faß von Eichenholz 5 Fuß 6 Zoll hoch, oben 3 Fuß 6 Zoll und unten 3 Fuß im Durchmesser weit. Das Holz dazu ist $1\frac{1}{2}$ Zoll stark. 14 Zoll oberhalb des Bodens sind 8 Zuglöcher in das Faß gebohrt, wovon jedes $\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser weit und von dem nächsten 8 Zoll entfernt ist; diese Löcher dienen, um von allen Seiten einen beständigen Luftzug im Innern des Fasses zu bewirken.

Innerhalb des obern Faßrandes, etwa in einer Tiefe von 5 Zoll, ist eine $1\frac{1}{2}$ Zoll breite und $\frac{1}{2}$ Zoll starke Leiste von Föhren- oder Kienenholz angebracht, auf welche ein Einlegeboden von Eichenholz $1\frac{1}{2}$ Zoll stark zu liegen kömmt, in welchen 600 kleine Löcher von der Weite eines gewöhnlichen Nagelbohrers (oder einer klei-

*) Nachdem das General-Comité des landwirth. Vereins sich in Besitz der Schmogrow'schen Essigbereitung gesetzt hatte, ersuchte dasselbe Hrn. Hofrath u. Professor Dr. Buchner, den bürgerl. Bierbräuer und Essigfabrikanten Hrn. Sedelmayer dahier, nebst dem unterzeichneten Mitgliede des Vereines den Gegenstand näherer Würdigung unterziehen, und sich hierüber äußern zu wollen. Da indessen der eben so viel beschäftigte, wie fleißige und thätige gelehrte Chemiker Hr. Dr. Buchner keine Zeit zu gemeinschaftlichen Berathungen über den Gegenstand fand, daher nachfolgenden Aufsatz allein verfertigte, so nahmen die übrigen Mitglieder, obschon mit seinen Ansichten auf das Vollkommenste verstanden, dennoch Anstand, durch ihre Mitunterschrift sich in ein ihm allein zukommendes Verdienst theilen zu wollen, und blieb ihnen nur übrig, einige Anmerkungen jenem Texte beizufügen.

Dr. L. W. Medicus.

**) Ein Oxhoft hält 3 Eimer, und ein Eimer hat 65 Berliner Quart. Ein Berliner Quart beträgt etwas mehr als 1 bayerische Maß; denn 100 Berliner Quart sind beinahe gleich 90 bayerische Maß.

Buchner.

nen Federpose) gebohrt sind. In jedes dieser Löcher wird ein $1\frac{1}{2}$ Zoll langes Endchen Bindfaden (Spagat) gesteckt, welcher oben einen Knoten hat, um das Durchfallen des Fadens zu verhindern, und um zu bewirken, daß die auf den Einlegeboden gegossene Flüßigkeit nur langsam in das Faß abträufelt. Außerdem sind in diesen Einlegeboden noch vier größere, etwa 1 Zoll weite Löcher gebohrt, in welche 3 Zoll lange Glasröhren einen Zoll tief eingesteckt werden, nachdem man dieselben am untern Ende mit einem Leinwandstreifen umwickelt hat, so daß sie oben 2 Zoll über dem Einlegeboden empor stehen, um einen freien Luftzug durch die untern 8 Luftlöcher zu unterhalten.

Das Faß ist mit einem $1\frac{1}{2}$ Zoll dicken eichenen Deckel versehen, welcher unten einen Falz von der Holz-Dicke des Fasses hat, und $\frac{1}{2}$ Zoll tief hineingeht; oben hat derselbe zwei eingeschobene Griffe 14 Zoll breit von einander entfernt; in der Mitte des Dekels ist ein $1\frac{1}{2}$ Zoll weites Loch gebohrt, um einen Trichter aufzunehmen, der zum Aufgießen der Flüßigkeit dient, dieses Loch muß stets offen bleiben.

Zum Wiederausfliessen der Flüßigkeit aus dem Fasse ist unten 4 Zoll über dem Fußboden seitwärts ein zollweites Loch gebohrt, in welches ein durchbohrter, mit mit einem Glashahn versehener Korkstöpsel gesteckt wird *).

Endlich befindet sich auch oben unter dem Einlegeboden ein $\frac{3}{4}$ Zoll weites seitliches Loch, in welches ein Thermometer, in der Mitte mit einem Leinwandstreifen umwickelt, wagerecht so eingesteckt wird, daß sich die Thermometerkugel im Innern des Fasses befindet, und daß man dieses Instrument nach Belieben herausziehen kann.

Das hier beschriebene Fabrikations-Faß wird mit Hobelspänen von Rothbuchenholz gut eingerüttelt bis an den Rand angefüllt; dann legt man den Einlegboden darauf und setzt das Faß auf ein 6 Zoll hohes Kreutzholz in die Essigstube, welche in den ersten 5 bis 6 Tagen 24 bis 25° R., in der Folge aber nur 20° Wärme haben muß, weßhalb sich nicht nur im Fasse, sondern auch in der Stube ein Thermometer befinden soll.

*) Nach genommener Rücksprache mit Hrn. Verfasser mag Folgendes als weitere Erläuterung dieser Einrichtung dienen; in dem durchbohrten Korkstöpsel ist eine S förmig gebogene, aufwärts gerichtete, stets offen bleibende Glasröhre befestiget, aus welcher eine solche verhältnißmäßige Menge von Flüßigkeit in ein untergesetztes Fäßchen stets abläuft, daß sich letztere nie bis gegen die Höhe der unteren acht offenen Zuglöcher erheben kann.

L. W. M.

B. Beschreibung des Fabrikations-Verfahrens.

Die Flüßigkeit, welche mittelst des oben beschriebenen Fasses in Essig verwandelt werden soll, mischt Hr. Schmogrow aus Branntwein, Bier und Wasser zusammen; er bemerkt, daß man Getreid- oder Kartoffel-Branntwein, Braun- oder Weißbier nehmen kann.

Zum ersten Zusammensatz nimmt er 135 Berliner Quart Branntwein von 54 Procent Stärke nach Tralles *), 100 Quart „ausgestochenes" (soll vielleicht heissen sauergewordenes) Bier **) und 20 Quart Wasser. Dieses mischt er in einem Fasse von 300 Quart Inhalt.

Den zweiten Zusammensatz mischt er in einem Fasse von 200 Quart Inhalt aus 50 Quart der ersten Zusammensetzung und 150 Quart Wasser.

Beide Zusammensetzfässer müßen in der geheitzten Essigstube liegen bleiben.

Um nun ein Fabrikationsfaß anzustellen, nimmt man 140 Quart Weinessig ***), mischt ihn mit 14 Quart des ersten Ansatzes (nämlich auf je 10 Quart Essig 1 Quart Ansatz) so, daß die Mischung 154 Quart beträgt, welche man durch den Trichter in das Fabrikationsfaß gießt, unter dessen Glashahn ein halb Ankerfäßchen ****) liegt. Es läuft von dem aufgegoßenen 154 Quart in Zeit einer Stunde ein Antheil von 10 Quart ab, weil der Glashahn so hoch gestellt ist, daß 144 Quart Flüßigkeit stets im Fabrikationsfasse zurück bleiben.

Sobald nach einer Stunde 10 Quart in den Anker abgelaufen sind, werden diese wieder auf das Faß ge-

*) Das Aräometer (oder die Branntweinwage) nach Tralles ist unter allen das zweckmäßigste, weil es den Procentengehalt des Branntweins nach dem Maß angiebt; wenn es also bis zum 54ten Grad einsinkt, so zeigt es an, daß in 100 Maß 54 Maß wasserfreien Weingeistes (absoluten Alkohols) und 46 Maß Wasser vorhanden sind. Das Aräometer nach Richter ist zwar auch nach Procenten eingetheilt, aber nicht nach dem Maße, sondern nach dem Gewichte; da nun der Alkohol specifisch leichter ist, als das Wasser, so versteht sich von selbst, daß die beiden hunderttheiligen Aräometer nicht genau übereinstimmen können, und daß, weil man den Branntwein nicht nach Pfunden und Centnern, sondern nach Maß und Eimern kauft, das Trallessche Alkoholometer dem praktischen Leben mehr zusagt. Die sonst noch gebräuchlichen Branntweinspindeln nach Baumé, Beck rc., welche bald in 40 bald in 50 gleiche Grade eingetheilt sind, zeigen den wahren Alkoholgehalt nicht unmittelbar an. (B.)

**) Statt Bier kann man auch Malzabsud nehmen. (B.)

***) Statt Weinessig kann man jeden andern guten Essig nehmen, und Hr. Schm. nennt seinen selbst fabrizirten stärkern Essig auch Weinessig. (B.)

****) Ein Anker wird einen halben Eimer oder 30 bis 33 Berliner-Quart betragen; ein halber Anker ist also ein kleines Fäßchen von 15 bis 16 Maß (B.)

gossen, und dieß von Morgens 5 Uhr bis Abends 10 Uhr alle Stunden wiederholt. Was sich einbrauet, d. h. was durch Verdunstung und Einsaugung in das Faß und die Buchenspäne von 10 Quart verloren geht, muß von dem zweiten Zusammensatz ersetzt werden.

Dieses regelmäßige Aufgießen muß 5 bis 6 Tage lang fortgesetzt werden, bis sich der Inhalt des Fabrikations-Fasses von selbst so weit erhitzt hat, daß das Thermometer in demselben 33° und darüber Wärme anzeigt. Ist dieser Zeitpunkt eingetreten, dann kann der Essig nach der nachfolgenden Tagesordnung gezogen werden, so daß ein Faß davon täglich 40 Quart liefert. Es versteht sich von selbst, daß in einer Essig-Fabrike mehrere solcher Fässer im Gange seyn können.

Ist einmal die Mühe des ersten Anstellens nach 5 bis 6 Tagen vorüber, dann kann nach folgender Ordnung fortwährend fertiger Essig gewonnen werden, welcher sogleich klar vom Fasse abläuft, und nicht geklärt zu werden braucht.

Die Farbe des Weinessigs giebt man ihm durch gebrannten Zucker. Dieses Fabrikat nennt Hr. Schm. „Weinessig". Um sogenannten Bieressig zu erzeugen, verdünnt er das Fabrikat, oder den sogenannten Weinessig, mit gleichen Theilen Wasser.

Je länger der Essig liegt, desto stärker wird er, indem er immer noch nachsäuert. Auch ist er keinem Kamigtwerden oder sonstigem Verderben ausgesetzt, weil er keine Hefentheile aufgelöst enthält. Die schleimigen oder hefigen Theile des Bieres, die sich im Zusammensetzungs-Fasse absetzen, dürfen nicht ins Fabrikations-Faß kommen, daher man den Zusammensatz, insoferne er trübe ist, durch einen Filztrichter filtriren muß, um die Flüssigkeit stets klar auf das Fabrikations-Faß zu bringen.

Tagesordnung

der

Essigproduction nach Schmogrows Angabe.

Morgens 5 Uhr werden 10 Quart Essig, welcher seit Abends nach 10 Uhr abgelaufen war, abgenommen, und 10 Quart vom zweiten Zusammensatz aufgegossen.

6 Uhr: was abgelaufen ist, wird wieder aufgegossen.

7 — Ebenso.

8 — Ebenso.

10 — werden 10 Quart fertiger Essig abgenommen, und 10 Quart vom zweiten Zusammensatz aufgegossen.

11 — was abgelaufen ist, wird wieder aufgegossen.

Nachmittags:

1 Uhr: Ebenso.

2 — Ebenso.

4 — 10 Quart fertiger Essig abgenommen, und 10 Quart vom zweiten Zusammen-Satz aufgegossen.

5 — was abgelaufen ist, wird wieder aufgegossen.

6 — Ebenso.

7 — Ebenso.

8 — Ebenso.

10 — 10 Quart Essig abgenommen und 10 Quart vom zweiten Zusammensatz aufgegossen.

(Schluß folgt.)

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

243. Ueber die vorgeschrittenen Ansichten über den Einfluß des Bodens und Düngers auf die Qualität der Früchte, und Aussaugung der organischen Pflanzennahrung durch die Vegetation und Luft.

(Schluß.)

Verfasser Dieses hat nun zu viel Achtung für Producte des Scharfsinns und landwirthschaftlicher agronomischer Ansicht, die von den benannten Männern herkommen, um an diesen Ansichten in irgend einer Art meistern zu wollen, besonders, da ihre Motive in der Natur der betreffenden Dinge völlig gegründet sind. Da aber Herr von Wulffen selbst die beregte Schrift nur als Vorschule der Statik giebt, und überdem unter den praktischen Landwirthen jene Ansichten und Formen noch nicht Eingang finden wollen, so scheinen die obigen Vorschläge zu alleiniger Berücksichtigung der Qualität und Quantität des Düngers und der gezogenen Körner Aernten als vorläufiges Surrogat der Statik anwendbar zu seyn. Denn wenn ich z. B. erfahrungsmäßig weiß, wie viel Körnergewicht aus dem Dünger einer bestimmten Futtermasse gewonnen werden kann, dann kann ich schon wissen, wie viel ich Frucht-Aernten von der vorhandenen Futtermasse mit gehöriger zweckmäßiger Bestellung ziehen darf, ohne den Boden zu erschöpfen, und dieses ist bei feststehenden regelmäßigen Wirthschafts-Systemen schon wichtig. An demselben Mittel kann ich aber ebenfalls schon bestimmen, ob ich eine bereichernde, eine nachhaltige oder eine auszehrende Nutzung des Feldbodens betreibe.

Für nicht feststehende Feldsysteme ist dieses freilich nicht hinlänglich, so wie hieraus auch noch nicht die Wirkung der Bearbeitung, der Jahreswitterung und der Natur des Bodens gefolgert werden kann. Die letztern Einwirkungen sind aber auch so wandelbar, daß von ihnen nicht specielle regelmäßige Gradbestimmungen möglich sind, und ihre Unsicherheit macht in obiger Verbindung mit dem Bodenreichthum auch die Folgerungen von diesem unsicher.

Wenn ich z. B. die natürliche Thätigkeit eines Bodens auch nach seinen Bestandtheilen, seiner Lage und seinen Wirkungen auf die Vegetation überhaupt bestimmen wollte, so ist solche bei jeder Veränderung der Luftwärme verschieden, so daß sie in einem Jahre, selbst in einzelnen Wochen steigt und fällt, und was heute ein unthätiger oder thätiger Zustand des Bodens ist, kann Morgen durch einen heftigen verschlemmenden Regen, durch kalte oder heiße, trockene oder feuchte Luft in das Gegentheil übergehen, und so werden hier nie Gradbestimmungen auf einige einwirkende Dauer zutreffen. Was können selbe hier also für die Berechnung der Fruchtbarkeit des Ackers helfen? Wir wissen es ja, daß alle hier dem Boden zugeschriebene, sogenannte Thätigkeit nur vom Wärmegrade und dem Zutritt der Luft herkommt, indem ja ohne diese gar keine chemische Thätigkeit entsteht oder im Gange bleibt. Wenn nun der Boden jede Stunde dem Zutritt der Luft verschlossen werden kann, so wie jede Stunde die Wärmegrade der Luft sich ändern können: wo wäre denn hier noch etwas Beharrliches, auf welches im entscheidenden Zeitraume der Vegetation zu rechnen wäre? Denn selbst eine vorhandene Mischung und Capacität des Bodens für chemische Zersetzung hängt ja entscheidend von der Mitwirkung der äußern Luft ab, indem, wie bemerkt, rauhe Witterung unthätigen, und warme trockene Luft thätigen Boden in dem hier vorliegenden Sinne macht, und außerdem ein geöffneter Boden jenen Einwirkungen der Luft ausgesetzt ist, ein geschlossener aber nicht. Wenn wir daher auch bei der Bearbeitung des Bodens seine natürliche Empfänglichkeit für die Einwirkungen der Luft zu berücksichtigen und jene darnach zu modifizieren haben, so hat doch der Erfolg hievon nichts Beharrliches, auf dessen dauernde, gleich bleibende Wirkung für eine ganze Vegetationsperiode wir rechnen könnten, und ob ich also durch die Bearbeitung des Bodens seine Pflanzennahrung viel oder wenig löse, hängt jedesmal von dem bestehenden Zustande der Luft ab.

So nützlich es daher auch, besonders für einen sogenannten freien Betrieb des Feldbaues wäre, die auf die Fruchtbarkeit des Bodens so entscheidend mitwirkende Luft in bestimmtem Maß in Betrachtung zu ziehen, so scheint dieses doch nicht möglich zu seyn, und wir stören nur die größere Sicherheit in der Erkenntniß des Bodenreichthums und seiner Wirkungen, wenn wir sie hier mit den Wirkungen der Luft vermischen; denn selbst die verschiedene Energie der Lebenskraft der angebauten Pflanzen greift ja in die Resultate ein, die hier der Thätigkeit des Bodens beigemessen werden, so daß z. B. schon der rothe Weitzen für gleichen Fruchtertrag eine geringere Thätigkeit erfordert, als der weiße; Bohnen, Wicken, Erbsen, Haber ebenfalls eine geringere, als Gerste, so wie eine Kartoffelart einen geringern Grad derselben erfordert, als die andere *c. Wo giebt es daher etwas Dauerndes und Beharrliches als höchstens im Allgemeinen eine absolut größere oder kleinere Capacität der Bodenarten gegen einander, die aber in ihren Erfolgen doch stets aus bezeichneten Ursachen bald steigt, bald fällt? Dagegen ist die dem Boden gegebene Pflanzen-Nahrung etwas Materielles und in ihrer Wirksamkeit zwar durch jene Thätigkeit bedingt, jedoch in ihrer summarischen Wirkung nicht von den häufigen Schwankungen jener abhängig. Es läßt sich also von einer bestimmten Masse derselben auch im Ganzen eine bestimmte Masse von Früchten ziehen. Wo also nur Bodenkraft da ist, da läßt sich die Fruchtbarkeit stets durch die dem Boden und den anzubauenden Gewächsen angemessene Bearbeitung in demselben Verhältnisse erzwingen. So wird man also die Bedingungen einer gedeihlichen Vegetation für jedes Gewächs kennt und anwendet, wird man auch aus der Kenntniß der vorhandenen Bodenkraft allein schon bestimmen können, was davon noch an bestimmten Früchten zu erwarten oder was an Dünger noch nöthig ist, um einen beabsichtigten Ertrag nach menschlichen Kräften zu sichern.

Mit diesen Bemerkungen will Verfasser Dieses keineswegs den Fortschritten und der weitern Verbreitung der Statik in den Weg treten, vielmehr erwartet er von ihrer weiteren Entwickelung, daß sie seine obigen Bedenken als unwichtig beseitigen kann, wenn er auch zur Zeit noch nicht das Wie? sich klar vorstellen kann.

W. A. Krepßig.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

244. Ueber den Einfluß und Werth des Wassers für die Vegetation.

Durch Beobachtungen aufmerksam gemacht auf die bedeutende Rolle, (sagt der Verfasser in den ökonom. Neuigkeiten,) welche das Wasser oder vielmehr seine bildenden Bestandtheile in der vegetabilischen Welt spielt, und die geziemende Würdigung so klarer Experimente, welche für die fortschreitende Geisteskultur verdiente Männer dießfalls gemacht haben, leiteten mich zu dem Entschlusse, einen Versuch, mit Hilfe der Erfahrungen eines Saussure, Hermbstädt, Einhof, Schrader *c., zu unternehmen, mehr Aufmerksamkeit auf die

Wirkungen des Wassers für das Pflanzenreich zu erwecken, daß dieser bildende Stoff höher geschätzt werde, besonders von solchen Landwirthen, die auf ihrem Grund und Boden fliessendes Wasser ungenützt entströmen lassen.

Obgleich die Herren Oekonomen, welche im Gebiete der höhern Agrikultur-Chemie bewandert sind, in dem Nachfolgenden nichts Neues finden werden, so werden sie gewiß mich und alle weniger unterrichteten Leser zu aufrichtigem Danke verpflichten, wenn sie hier Mangelndes ergänzen oder fehlerhafte Ansichten in diesen viel gelesenen Blättern berichtigen.

Man weiß aus der täglich zu machenden Erfahrung, daß ohne Bodenfeuchtigkeit keine Vegetation Statt haben kann, und daß von der Menge des Regen- oder Flußwassers das mehrere oder mindere Gedeihen der vorhandenen Gewächse abhängig ist. Die Natur beobachtet dabei folgende Gesetze:

a) Die Pflanze nimmt das Wasser durch die Wurzeln auf, und bildet den flüßigen Theil des Gewächses.

b) Durch die der Sonne entströmende Wärme wird das Wasser in Dunst umgestaltet, und in die Atmosphäre geführt, aus welcher, wie aus dem Thau Regen, Nebel ꝛc., die Pflanzen durch ihre Blätter oder Halme Wasser an sich ziehen und sich stärken, erfrischen.

c) Man weiß ferner aus dem Assimilationsprozesse der Pflanzen, daß die dem Boden zukommende animalische oder vegetabilische Düngung nicht in der festen Masse in die so zart organisirten Pflanzen eingehe, und so stückweise assimilirt werden kann, sondern daß das Wasser die Düngungsmasse nothwendiger Weise zuvor erweichen und die Pflanzen sodann den Extract des Nahrungsstoffes (Humus) im aufgelösten Zustande sich aneignen, daß, gleich dem Blute in den Adern der Thiere, diese Säfte in dem Körper der Pflanzen circuliren, das Gedeihliche an die verschiedenen Organsysteme abgesetzt und die abgenützten und unbrauchbaren Massen den Blättern ꝛc. zur Ausscheidung zugeführt werden.

d) Das Wasser der Bäche, Flüsse führt in gewißen Lokalitäten zu verschiedenen Jahreszeiten viel Damm-Erde, Schlamm mit sich, und die Erfahrung lehrt, daß an solchen Orten, wo diese Rückstände abgesetzt worden, die Vegetation in kommenden Jahren üppiger grünt.

e) Man weiß endlich, daß das Wasser dem Samen-Korn zu seiner Entwicklung die erste Nahrung, nämlich den Sauerstoff zuführt, den es immer in größerer oder geringerer Menge aufgelöst enthält und welcher das vorzüglichste Agenz beim Keimen ist.

Dieß sind, wie ich glaube, ziemlich die vorzüglichsten Vortheile, die der erfahrne Landwirth dem Wasser beilegt. Es dringen sich ihm aber noch andere wichtige Thatsachen in dieser Beziehung auf, die wir dem Wasser zu danken haben, nämlich: daß die unermüdet thätige Vegetationskraft nicht allein zur Ernährung und Erhaltung, sondern zur Formung ihrer Sprößlinge ursprünglich nichts als Wasser verwenden konnte, oder mit andern Worten: **Alle irdischen Materien sind ursprünglich aus dem Wasser und dem Lichte hervorgegangen, und durch die organische Lebensthätigkeit der Pflanzen und Thiere unter abwechselnder Mitwirkung der chemischen Kräfte gebildet worden.** Um das Letztere durch Beweisgründe glaubwürdig zu machen, ist es nöthig, etwas weiter unsere Betrachtungen auseinander zu setzen.

Das Wasser zeigt sich **in, auf** und **um** den Erdball unter dreierlei Formen: 1. concret, als Eis; 2. liquid, in unserm flüßigen Wasser; und 3. elastisch flüßig, oder als Dampf. Das Mischungs-Verhältniß ist im ersten Falle in 100 Theilen: 15 Theile Wasserstoff und 85 Theile Sauerstoff.

Diese Mengung, mit einer verhältnißmäßigen Quantität Wärmestoff in Verbindung gebracht, liefert als Produkt das von fremdartigen Theilen ungemischte flüßige Wasser.

Dieses reine Wasser, der freyen Einwirkung des Wärmestoffes in offenen Gefäßen ausgesetzt, kommt bei mittlerm Drucke der Athmosphäre, bei 80° R., zum Kochen, wobei es sich in eine elastische Flüßigkeit oder in Dunst umwandelt, der einen 728mal größern Raum einnimmt als das Wasser, woraus er entstanden. Durch Abkühlung und Compression wird dieser Dampf wieder tropfbar.

Das Wasser findet man in der Natur, außer den Mischungstheilen von Wärme-, Sauer- und Wasserstoff, noch mit mineralischen, vegetabilischen und animalischen Körpern mehr oder weniger angehäuft, und nur das durch den chemischen Prozeß erzeugte ist ganz, das Regenwasser aber nur zum Theile von den zur Subsistenz des liquiden Wassers nicht erforderlichen Materien frei.

Das übrige fließende Wasser ist mehr oder weniger, je nachdem Wärme, Luft und Licht mit ihm in Berührung kommen, mit Geschöpfen bevölkert, welche mehr oder minder ausgebildete und complicirte Organe besitzen, und eine wahrhaft merkwürdige Lebensthätigkeit bemerken lassen.

Durch Hilfe des Mikroskops, welches, da es die Größe dieser Thierchen nach allen Dimensionen aus-

dehnt, uns in den Stand setzt, die einzelnen Theilchen dieser Thierchen (Infusions- oder Vergrößerungsthierchen) klar zu unterscheiden, wurden einzelne Wassertropfen besehen, und gefunden, daß unzählige Arten von Geschöpfen in dieser winzigen Welt sich tummeln, den unergründlichen Plänen der Natur ihr Daseyn widmend, und gewiß so zweckmäßig in ihrem Asyle wirkend, als die größten und am vollkommensten organisirten Land-Geschöpfe auf der ihnen zugewiesenen Stufe.

Das kleinste Thierchen dieser Klasse, über welches die Entdeckung noch nicht hinausgegangen ist, Monade (nach dem griechischen Worte monas, Einheit), gleichsam als letztes Elementartheilchen der Körperwelt, als verschwindender Punkt des Thierlebens, ist von einem solchen Umfange, daß mehrere Millionen dieser Species neben einander gereiht, noch nicht einmal den Raum von $\frac{2}{3}$ Linien im Gevierten bedecken würden, und doch haben wir einem unsterblichen Palläi zu danken, daß wir wissen, dieses Thier sey mit vier Mägen organisirt.

Unter allen im gewöhnlichen stillstehenden Flußwasser erzeugten Infusionsthierchen erreicht der Volvox den größten Körper, welcher oft mit unbewaffnetem Auge gesehen werden kann.

Eine große Anzahl von Versuchen, welche die Herren Helmont, du Hamel, Tillet und mehrere andere Naturkundige angestellt haben, erregte die Vermuthung, daß die Pflanzen bloß durch den Zutritt der Luft und des Wassers sich entwickeln, und daß diese Materien allein zur Ernährung der Pflanzen hinreichend seyn könnten. Die merkwürdigsten dieser Versuche waren folgende: *)

Von Helmont pflanzte in einem Kasten mit Erde einen Zweig, der um 60 ℔ während mehreren Jahren seines Wachsthumes zugenommen, ohne daß das Gewicht der Erde sich merklich vermindert hatte. Da von Helmont aber keine zerlegenden Versuche von den Bestandtheilen seiner um 60 ℔ zugenommenen Weide gegen die Verhältnisse seines Zweiges vor der Einpflanzung angestellt hat, so kann man wohl vermuthen, aber nicht mit Grund schliessen, daß die Ursache der Vermehrung des Gewichtes Wasser und Wasserstoff allein sey.

*) Nach einer Abhandlung des Herrn J. H. Hassenfraz in Paris.

(Fortsetzung folgt.)

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

245. Chinesische Art zu bohren, um Wasser, Salzsohle oder brennbare Luft aufsteigen zu lassen.

Eine glückliche Anwendung der, in Alexander von Humboldts Fragmens asiatiques, von Hrn. Klapproth, beschriebenen chinesischen Bohrmethode, in der das eiserne Gestänge durch ein einfaches Seil ersetzt wird, ist vor Kurzem bei Saarbrücken gemacht worden, wo auf diese Weise ein Bohrloch 140 Fuß tief in buntem Sandstein niedergebracht worden ist. Der Bohrer besteht aus einer 7 Fuß langen, starken, 2 Ctr. schweren Stange von Eisen, an die unten verschiedene Arten von Bohrköpfen, als Meißel, Kreuze, Kronen und Büchsen angeschraubt werden können. Dieser Bohrer hängt an dem Seile, an dem unmittelbar über der Vorröhre ein Querholz angebracht ist, um dem Bohrer die erforderliche, drehende Bewegung zu ertheilen. Das Heben und Niederfallen dieses Bohrers wird vermittelst einer einfachen aber zweckmäßigen Vorrichtung bewirkt, welche den Vortheil gewährt, ohne Aufenthalt das Seil verlängern zu können, und dasselbe beim Niederfallen in einer solchen Spannung zu erhalten, daß es sich nicht schnell durchreibt. Um den Bohrschlamm aus dem Loche zu ziehen, hat man sich bisher noch (statt der Ventile) des gewöhnlichen Löffels bedient. Bei diesem ersten Versuche hat man zwar nicht an Zeit, aber die Hälfte der Kosten gegen die gewöhnliche Bohrmethode erspart. Hrn. von Oeynhausen und dem Hrn. Bergrath Sello verdankt man die glückliche Anwendung dieser, erst neuerlichst in Europa bekannt gewordenen Bohr-Methode. Es ist eine Freude zu sehen, wie bei unserem Bergbau, durch Leitung wissenschaftlich gebildeter, oberer Beamten, und durch ausdauernde Thätigkeit alles versucht wird, was einige Hoffnung zur Vervollkommnung des technischen Betriebes und zur Kosten-Ersparniß verheißt. Auch in Belgien ist es dem Herausgeber eines, dem Industriewesen gewidmeten Journals (der zugleich Vorsteher eines litographischen Institutes ist) Hrn. Jaubard, seit 1831 gelungen, Bohrlöcher nach der chinesischen Methode, die er durch zurückgekommene belgische Missionäre hatte kennen gelernt, niederzubringen. Nach Bemerkungen, welche Pater Martini, und der, noch in China lebende französische Missionär Imbert an Ort und Stelle angestellt, und die der gelehrte Sinolog Hr. Klapproth in den Zusätzen zu den Fragmens asiatiques (T. 1. S. 195 — 217) mittheilt, haben die Chinesen seit den ältesten Zeiten artesische Brunnen von mehr als 1800 Fuß Tiefe, ohne eisernes Gestänge, durch Stoß und sanfte Drehung eines, an einem langen Seile hängenden unten schnel-

benden Rammbärs (mouton) niedergebracht, um brennbare Luft (schwach gekohltes Wasserstoffgas) Salzsohle oder Trinkwasser emporsteigen zu lassen, da wo ein hydrostatischer Druck es erlaubt. Das brennbare Gas wird zur Erleuchtung und zum Kochen (Abdampfen der Sohle) angewandt. Im Bambusrohr tragbares Gas ist in China ebenfalls längst bekannt. Die berühmtesten Feuerbrunnen (Ho-tsing) sind in den Provinzen Yun-nan, Szutschuan und Chansi. In der Nähe der Gas- und Salzbrunnen werden oft Steinkohlenflöze bearbeitet. Des chinesischen Gebrauchs der Steinkohlen („eines schwarzen brennenden Steins") erwähnt schon Marco Polo, und bemerkt zugleich, wie nothwendig bei der großen Volksmenge und dem eintretenden Holzmangel dieses Brennmateriale (im östlichen Asien) sey. Auch Kohlenfragmente und das sogenannte Kohlengestübe werden, mit Lehm zusammengeknetet, in Ziegelform von den Chinesen zur Feuerung benutzt.

Münchner Getreid-Schranne am 19. Juli 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Waitzen . .	891	1171	2062	1462	600	14	3	13	15	12	14	—	12	—	—
Roggen . .	802	389	1191	693	498	9	19	8	59	8	29	1	13	—	—
Gerste . . .	179	228	407	279	128	7	46	7	20	6	42	—	—	—	35
Haber . . .	328	551	879	545	334	6	8	5	55	5	28	—	—	—	18

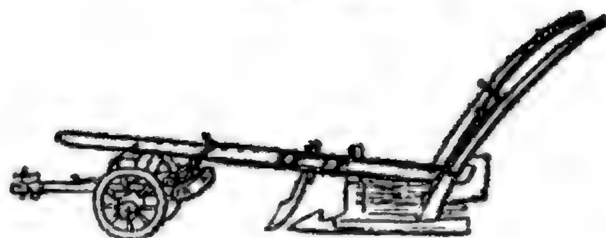
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 29. Juni bis 5. Juli 1834.

Ort.	Tage	Waizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	5	12	17	—	—	7	55	8	—	6	7
Amberg . . .	5	11	20	—	—	6	51	—	—	5	25
Ansbach . .	2	10	6	11	20	6	58	—	—	4	43
	5	9	49	11	36	7	1	—	—	4	52
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	4	13	25	14	10	9	32	8	30	6	30
Baireuth . . .	5	10	30	—	—	7	55	—	—	5	51
Dinkelsbühl . .	2	11	12	11	12	7	5	5	58	5	—
Erding . . .	5	13	10	—	—	8	—	8	—	7	—
Ingolstadt . . .	5	12	14	—	—	7	58	6	30	6	27
Kempten . . .	2	—	—	16	47	12	44	10	17	7	51
Landsberg . . .	5	—	—	13	25	8	55	7	35	5	25
Landshut . . .	4	11	52	—	—	7	—	6	52	6	45
Lauingen . . .	5	12	25	12	42	8	54	7	49	6	20
Memmingen . .	1	—	—	15	25	10	49	10	30	7	12

Ort.	Tage	Waizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
München . . .	5	13	9	—	—	8	9	8	36	6	1
Murnau . . .	5	—	—	10	48	10	48	8	—	7	—
Neuötting . . .	2	12	57	—	—	7	—	—	—	5	20
Nördlingen . .	5	—	—	11	51	7	21	5	36	5	17
Nürnberg . . .	5	10	47	—	—	7	—	7	—	5	22
Passau	1	13	—	—	—	—	—	—	—	6	15
Regensburg . .	5	10	26	—	—	6	38	6	—	6	7
Rosenheim . .	5	13	24	—	—	8	14	6	44	5	18
Speyer . . .	1	10	10	—	—	9	58	5	47	5	13
Straubing . .	5	10	4	—	—	7	—	6	16	5	40
Traunstein . .	5	12	36	—	—	7	—	6	—	5	12
Vilshofen . . .	2	11	30	—	—	6	10	6	12	5	42
Weilheim . . .	5	14	46	14	40	6	15	7	—	6	24
Weißenburg . .	5	9	30	—	—	6	52	4	52	5	2
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 44. den 29. Juli 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

246. Ueber die Essigfabrikation des Hrn. L. Schmogrow in Berlin.

(Schluß.)

Bemerkungen

über die

Geschichte, das Prinzip und den Werth dieser Essig-Erzeugungs-Methode.

Es unterliegt keinem Zweifel, daß das Verfahren des Hrn. Schmogrow, welches wir im Vorstehenden nach seiner Original-Mittheilung möglichst verdeutlichet haben, auf Erfahrung gegründet, leicht ausführbar und in so ferne vortheilhaft ist, als man dadurch in den Stand gesetzt wird, Bier- und Kartoffel-Branntwein, welcher jetzt zu einem unglaublich wohlfeilen Preis herabgesunken ist, mit beträchtlichem Gewinn zu verwerthen, und als der Fabricant täglich eine nahmhafte Menge Essig erzeugen kann, vorausgesetzt, daß er mehrere Fässer im Gange erhält, wodurch sich das auf dieses Geschäft angelegte Kapital schnell umkehrt.

Der Praktiker wird bald finden, daß sich das von Schmogrow angegebene Verfahren nach Umständen verschiedenartig modifiziren läßt; es ist auch bereits von mehreren Andern auf mannigfaltige Weise beschrieben, empfohlen und verkauft worden; wir irren uns kaum, wenn wir behaupten, daß über diese Schnell-Essig-Fabrikation seit 10 Jahren mehr als zwanzig Abhandlungen theils in Journalen und theils in eigenen Brochüren erschienen sind.

Man würde sich indessen sehr irren, wenn man glaubte, Schmogrow sey der Erfinder dieser Methode; denn Hr. Dr. C. Wagemann in Berlin, welcher seit 1825 oder 1826 eine Essigfabrike nach dieser Methode eingerichtet und sein Verfahren als Geheimniß verkauft hat, machte in Poggendorfs Annalen der Physik (Bd. XXIV. S. 598) bekannt, daß Schmogrow, früher Böttcher (Faßbinder) bei ihm gewesen sey. Auch hat Hr. Sebastian Schützenbach in Freiburg im Breisgau diese jedoch etwas anders modifizirte Schnell-Fabrikation des Essigs schon im Jahre 1823 als Geheimniß gegen ein ansehnliches Honorar verkauft, unter dem Titel: „Einen dem ächten Weinessig gleichen, sehr starken Essig innerhalb 48 Stunden fabrikmäßig zu erzeugen.“

Das Prinzip, worauf es dabei eigentlich ankömmt, besteht darin, daß der Alkohol, er mag in Branntwein, Wein oder Bier ꝛc. vorhanden seyn, im gehörigen Grade von Verdünnung und Zertheilung dem Einflusse der Luft ausgesetzt, Sauerstoff anzieht, und sich zu Essigsäure oxydirt, und daß diese Oxydation durch Wärme und gewisse poröse oder schwammige Körper, z. B. durch Trestern, Hobelspähne, Kohlenpulver, und wie Döbereiner gefunden hat, durch Platinschwamm und Platinmohr, sehr beschleuniget wird. Die Anwendung dieses Prinzips, ohne den chemischen Grund davon einzusehen, ist übrigens schon seit mehr als 100 Jahren bekannt; nur hat man früher statt verdünnten Branntwein immer nur Wein oder andere weinigte Flüssigkeiten zur Essig-Erzeugung genommen. Dem Hrn. Hofrath Kastner in Erlangen kömmt das Verdienst zu, auf diese alte Erfindung vor etwa zwanzig Jahren in seinem „deutschen Gewerbsfreunde" (Bd. III. S. 179) dann später auch in Buchners Repertorium für die Pharmacie (Bd. XIII. S. 62) in Kastners Polytechnochemie (Bd. II. S. 460), so wie in seinem Archive für Chemie und Meteorologie (Bd. I. S. 285 und Bd. II. S. 103) neuerdings aufmerksam gemacht zu haben. Er bemerkte, daß schon Boerhaave im 18ten Jahrhunderte eine Art Schnellfabrikation des Essigs beschrieben habe, welche darin besteht, daß man zwei große aufrecht gestellte eichene Fässer, welche unten mit einem Hahn und mit einem hölzernen Roste versehen sind, worauf man eine Schicht grüner Weinreben und darüber bis zur obern Faßmündung die Kämme und Trebern der Weintrauben fest einstampft, in der Essigstube gehörig erwärmt, und dann abwechslungsweise mit einer weinigten Flüßigkeit, und zwar das eine Faß nur zur Hälfte, das andere aber ganz anfüllt, abzieht und wieder aufgießt u. s. w.

Wir haben Boerhaave's Elementa Chemiae (Original-Ausgabe v. 1732) verglichen und (im 2ten Bande S. 208) das eben erwähnte Verfahren deutlich beschrieben gefunden; nur hat Boerhaave zur Essigbereitung keinen Branntwein, sondern Wein genommen. Wir überzeugten uns übrigens, daß dieses Verfahren nicht von ihm selbst herrührt; denn Boerhaave beruft sich auf Glauber, welcher schon im 17ten Jahrhunderte gelebt hat. Wir haben Glaubers Opera chymica gleichfalls verglichen, und gefunden, daß auch dieser Chemiker nicht der Erfinder der besagten Methode ist; denn er beschreibt sie als ein in Niederlanden und Frankreich gewöhnliches Verfahren.

Es war nun ganz natürlich, daß man in Ländern, wo keine Weintrebern zu haben sind, etwas anderes, z. B. angesäuerte Hobelspäne von Buchenholz, und statt Wein einen gegohrnen Malzabsud oder verdünnten Branntwein substituirte.

Hr. Hofrath Kastner hat auch im Jahre 1822 (in Buchners Repertorium f. d. Pharmacie (Bd. XIII. S. 69 u. s. f.) auf alles dieses, wie auf etwas Bekanntes hingewiesen.

Ein Engländer, Namens Ham, ließ sich hierauf im Jahre 1825 auf dieses Verfahren ein englisches Patent ertheilen.

Nachdem es einmal bekannt war, daß nach dieser Methode der Spiritus in wenigen Stunden in Essigsäure verwandelt werden könne, wurde diese Schnell-Essig-Fabrikation seit 1823 von verschiedenen Chemikern und Fabrikanten, namentlich von Schützenbach, Dingler, Wagemann, Zier, Leuchs, Salzer u. s. w. auf mannigfaltige Weise abgeändert und verbessert, und zum Theil als Geheimniß verkauft.

Es würde uns zu weit führen, wenn wir hier alle diese Modificationen derselben Methode erörtern wollten; nur darauf machen wir schließlich noch aufmerksam, daß das oben erwähnte Schützenbachische Verfahren, welches von dem Schmogrow'schen in mehreren Punkten abweicht, von zweien unserer verdienstvollsten Technologen, nämlich von Dr. Dingler, Vater und Sohn in Augsburg in ihrem polytechnischen Journale (Bd. XXXIX. Heft 4) in einem verbesserten Zustande deutlich beschrieben wurde, und daß diese Dingler'sche Beschreibung auch in das Kunst- und Gewerbeblatt des polytechnischen Vereins vom Jahre 1831 S. 150 übergetragen worden ist. Dr. Wagemann in Berlin berechnete, daß, wenn aller Alkohol des Branntweins in Essigsäure verwandelt werden könnte, 800 Berliner Quart Branntwein von 50 Procent (nach Tralles) 7622 Quart eines Essigs liefern müßten, welcher dem stärksten Weinessig gleichkäme, wovon jede Unze 30 Gran kohlensaures Kali sättigte. Er fand, daß er nach seiner, wie es scheint, mit der Schmogrow'schen der Hauptsache nach übereinstimmenden Methode in der That 6666 Quart Essig zu 32 Gran Sättigungs-Capacität erhält, was also 7100 Quart zu 30 Gran gleich ist. Dieses Resultat ist sehr bemerkenswerth, weil wir daraus sehen, daß ungeachtet der beträchtlichen Wärme in der Essigstube doch nur sehr wenig Alkohol durch Verdunstung verloren geht, indem der gewonnene Essig niemals ganz weingeistfrei ist und seyn darf, so daß wir füglich annehmen dürfen, dieß sey der höchste Grad

*) Das Verfahren von Boerhaave wird in der deutschen Uebersetzung von Demachy Kunst des Essigfabrikanten durch Hrn. Dr. Struve S. 47 mitgetheilt, ist auch in Krünitz Encyklopädie Bd. XI. S. 628 im Artikel Essig und wohl noch in anderen ähnlichen Schriften enthalten.

L. W. M.

von Vollkommenheit, auf welchen diese Art Essig-Production zu bringen war.

München den 6ten April 1834.

Dr. A. Buchner.

Nachtrag

über Anwendung der Büchsenhobelspähne.

Dem Verfahren des Hrn. Schmogrow dürfte in so ferne an Vollständigkeit etwas abgehen, als nichts mitgetheilt wird, über die Behandlung der Hobelspähne vor ihrem Gebrauche zur Essig-Bereitung. Hierüber findet sich in der, eine ziemlich ähnliche Methode der Schnell-Essig-Fabrikation beschreibenden neuen kleinen Schrift: Gründliche praktische Anleitung zur Schnell-Fabrikation des Essigs ꝛc., oder Kunst, in 6 bis 12 Stunden den reinsten und besten Essig zu bereiten ꝛc. von einem Branntwein- und Essig-Fabrikanten. Heilbronn 1833. 8. (64 Seiten) folgende Aufklärung. Die möglichst lang und dünn zugehobelten Buchen-Spähne bringt man in ein mit Ablaß-Zapfen versehenes Gefäß, überfüllt sie völlig mit siedendem Wasser, bedeckt das Gefäß mit Deckel und beschwert solchen mit Steinen. In diesem Brühwasser bleiben sie 24 Stunden liegen, worauf es abgezapft wird, und eine weitere Ueberfüllung mit reinem kaltem Wasser Statt findet. Dieses wird nach 12 Stunden abgezapft, und letztere Operation so oft wiederholt, bis das Wasser ganz farblos abläuft. Alsdann bleiben die Spähne noch 12 Stunden in dem Gefässe, zum völligen Ablaufen des Wassers, werden nun zum Trocknen auf einen luftigen Boden 6'' hoch gelegt, auch damit sie nicht anlaufen, täglich zweimal gewendet, und können völlig getrocknet entweder alsbald angewendet, oder weiter hiezu aufbewahrt werden. Gebrauchte Spähne müssen durch so oft wiederholtes Umarbeiten in Wasser, bis dieses ganz hell abläuft, gereinigt, sodann in schon beschriebener Art von neuem getrocknet werden, leisten aber nach diesem Verfasser ihre Dienste nie mehr in dem Grade, wie neue; daher, und wegen dem Abgange, der sich bei der Reinigung stets ergiebt, sie bei dem Wiedergebrauche stets mit neuen noch nicht angewendeten in Verbindung gebracht werden müssen.

Daß übrigens die Anwendung der Buchen-Hobel-Spähne bei der Essigfabrikation alt sey, geht schon daraus hervor, daß in Demachy Kunst des Essigfabrikanten mit Anmerk. von Dr. Struve; herausgegeben mit Bemerkungen von Dr. Samuel Hahnemann; Leipzig 1787 S. 48 breite und dünne Hobelspähne empfohlen werden, weil sie der niederschlagenden Hefe viele Oberfläche darbieten, die Absonderung derselben beschleunigen und das schnellere Abziehen klaren Essigs bewirken. Dr. Hahnemann findet den Gebrauch derselben zur Abklärung sehr gut, und Demachy setzt weiter bei, daß diese Anwendung solcher Hobelspähne den Essigbräuern nicht ursprünglich eigen, sondern von den Wein- und Cyder- auch Branntweinbereitern entlehnt sey; daß die Weinessigbereiter am liebsten solche Spähne nähmen, welche bereits zur Abklärung des Branntweins gedient haben. Demachy art de faire le vinaigre war für die Pariser Folio-Ausgabe der Description des arts et metiers von 1762 bestimmt, scheint aber in diesem Werke sich nicht zu befinden, wenn ich nach drei allhier eingesehenen Exemplaren urtheilen darf. Im fünften Bande von Halle Werkstätte der Künste ꝛc. sind alle in den französischen arts et metiers enthaltenen Beschreibungen aufgezählt, jene Abh. von Demachy wird indessen als sous presse bezeichnet, ist aber wahrscheinlich nicht mehr in dieser Ausgabe, sondern wahrscheinlich zuerst in der Neufchateler Quart-Ausgabe der arts et metiers erschienen, wo sie im 12ten Bande von 1780 vorkömmt. Die hiesige Universitäts-Bibliothek besitzt übrigens auch einen neueren französischen Abdruck derselben in 4, Paris 1814, chez Moronval, (der sich aquereur du fonds de la description des arts et metiers nennt) ohne denselben mit irgend einem Veranlassungsgrunde zu motiviren.

Aus Demachy ist diese Anwendung jener Hobel-Spähne zur beschleunigten Aufhellung des Essigs vielleicht in Jakobsen technologischem Wörterbuche fortgesetzt, von Rosenthal übergegangen, wo sie sich Bd. 5, S. 495 von 1793 angeführt findet.

Auch Kastner im Archive der Chemie und Metereologie Bd. 1 Hft. 2. 285, über Bildung der Essigsäure durch Oxydation des Weingeistes, führt an: es ergab sich, daß Buchenholzspähne, zuvor in Wasser und dann in Essig ausgekocht, wie man sie schon längst beim Essigbräuer anzuwenden gewohnt ist, in hohen Fässern mit 18 bis 20° warmen Weingeist durchtröpfelt, unter merklicher Temperatur-Erhöhung, die Essigsäure-Erzeugung nicht nur ungemein beförderen, sondern auch in dieser Wirkung durch fortgesetztem Gebrauche eher gewinnen als verlieren.

In der ersten Frucht-Essigbräuerei, welche ich im Jahre 1792 in Frankenthal (jetzt zum k. bayer. Rheinkreise gehörig) sah, fielen mir die großen Vorräthe an breiten schönen Hobelspähnen auf, die ich antraf. In derselben mußte also Anwendung von solchen, Behufs der Frucht-Essigbereitung, gemacht werden. Es beliebte aber dem übrigens gefälligen Eigenthümer nicht, etwas Näheres hierüber zu meiner Kenntniß gelangen zu lassen, und jugendliche Schüchternheit hielt mich ab, eine deßfallsige Frage zu stellen.

Auch der wohlunterrichtete Essig-Fabrikant, Herr Sedlmayer, wendet die Buchenhobelspähne so lange bereits bei diesem Geschäfte allhier an, als er dasselbe

ausübt, nämlich seit 1811. Ein Arbeiter, der diese Manipulation in der Gegend von Mannheim in Anwendung gefunden, hatte seine Aufmerksamkeit auf dieselbe hingeleitet.

L. W. M.

Weitere Notiz,

die Schnell-Essigfabrikation des L. Schmogrow in Berlin betreffend.

In der Hauptsache hat Unterzeichneter nichts besonders über die neu seyn sollende Essigerzeugung und den dazu erforderlichen Apparat des Hrn. L. Schmogrow zu erinnern. Dieses und die erforderlichen praktischen Handgriffe, sind nach dessen Wissen richtig beschrieben, und durch Hrn. Hofrath Buchner deutlicher erläutert worden, der auch der vielen seit etwa 12 Jahren über die Schnell-Essig-Fabrikation erschienenen Schriften, und der Fortschritte gedenkt, die hierin gemacht wurden.

Die Erfindung einer Schnell-Essig-Erzeugung ist allerdings schön zu nennen, auch ist die Benennung keineswegs unrichtig angewendet; jedoch weicht einerseits auch hier der alte Grundsatz nicht: aus nichts wird nichts, andererseits verhält es sich hiemit in nachfolgender Art: wenn man z. B. als Schnell-Essig-Erzeuger in dem vorbeschriebenen Fabrikationsfasse von 30 Eimer täglich einen Eimer an Essig abzieht oder erzeugt, so können nach verschiedenen alten Methoden in 30 Tagen in einem 30 Eimer haltenden Fasse gleichfalls 30 Eimer an Essig erzeugt werden.

In der praktischen Ausübung befolgt bald die eine bald die andere Methode gewisse kleine Abkürzungen oder Vortheile; das Hauptresultat beweist aber, daß zur Anwendung im Kleinen die neue Methode weniger geeignet sey, wie die alte, nach welcher viele Consumenten Jahr aus und ein sich ihren ganzen Bedarf an Essig in ein paar, auf einem ohnedieß erwärmten Kachelofen stehenden, Häfen oder in einigen an einem solchen liegenden Fässeln selbst zu erzeugen im Stande sind.

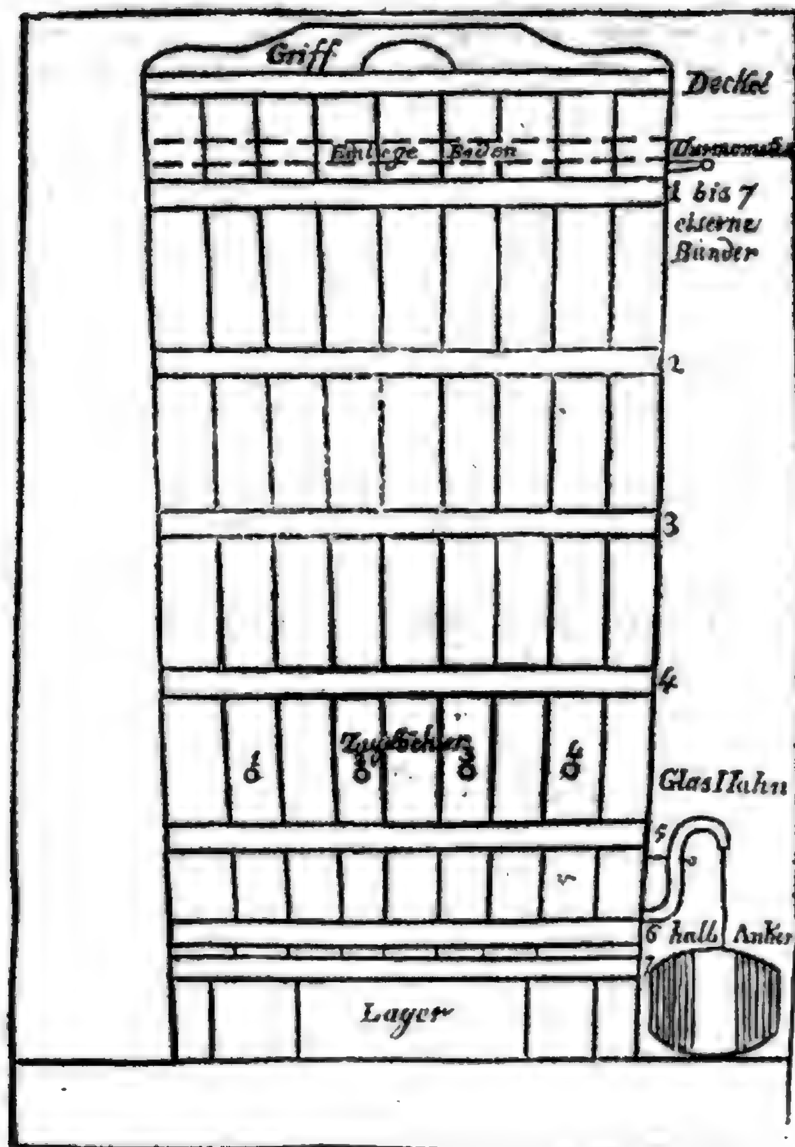
Etwas wohlfeileres wird übrigens die Schnell-Fabrikation an Essig nie zu liefern vermögen, da auch sie vielen Raum, Arbeit, Heitzung, Einrichtung an Schiff und Geschirr, Fässern, Vorräthen ꝛc., kurz an Kapital, nöthig hat. Die neue Art wird sich daher hierin wieder allerdings erhalten, sie wird auch noch weitere Fortschritte machen; während auf anderer Seite die alte auch häufig fortbestehen, und nie aufhören oder durch die neue verdrängt werden wird.

Noch will bei dieser Veranlassung Unterzeichneter bemerken, daß seit etwa 6 bis 7 Jahren ein gewisser Götz aus dem Würtembergischen unser Königreich Bayern durchreist, um Bauern, Brantweinbrennern, Oekonomen u. s. w. in seiner Schnellfabrikation des Essigs gegen Bezahlung zu unterrichten. Für die persönliche Herstellung seiner Einrichtung verlangt er 10 bis 15 Carolins, nebst 3 — 4 wöchentlicher Verpflegung mit Wohnung, Kost ꝛc., angeblich bis er Probe abgelegt habe. Wer sich aber nur auf Abnahme der schriftlichen Erklärung des Verfahrens einlassen will, der erhält eine zwar richtige, aber schlechte Zeichnung nebst Beschreibung der Manipulation, und kann hier von 10 Karolin bis auf 1 Kronenthaler herabgehandelt werden, um den das angebliche Geheimniß öfters eher abgegeben als leer abgezogen wird.

München im Junius 1834.

G. Sedlmaier,

bürgl. Bierbrauer u. Essigfabrikant.



Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

247. Ueber den Einfluß und Werth des Wassers für die Vegetation.

(Fortsetzung)

Unter den vielen Versuchen von Hrn. du Hamel über die Entwicklung der Pflanzen im Wasser und in der Luft werde ich nur der Eiche erwähnen (die im bloßen Wasser 8 hintereinander folgende Jahre wuchs), eben weil er der auffallendste ist, und um so mehr Staunen erregt, weil dieser Versuch mit einem Gewächse vorgenommen wurde, dessen Geschlecht sehr viel Brennstoff (Kohlenstoff) eigen ist. Herr du Hamel sagt davon: „Ich habe eine Eiche, die sich seit 8 Jahren in bloßem Wasser befindet. Sie trägt alle Frühjahre schöne Blätter, doch zweifle ich, daß sie, aller angewendeten Sorgfalt ungeachtet, sehr groß werden wird; denn ob sie gleich in den ersten beiden Jahren stärker wuchs, als wenn sie in gute Erde gepflanzt worden wäre, ob sie gleich im dritten Jahre noch ganz gut zunahm und seit der Zeit schöne Blätter trägt, so sind doch die Schöße seit zwei Jahren wenig beträchtlich, so daß sie alle Jahre an innerer Kraft abzunehmen scheint.“

Hr. v. Saussure zeigt durch die vielen comparativen Versuche, daß alle anderweitigen Stoffe, die den Pflanzen dargeboten werden, bei weitem nicht zureichen, ihre Gewichtszunahme nach Ausscheidung der wässerigen Theile zu erklären, und gesteht daher, daß vom Wasser der größte Theil ihrer trockenen Substanz herkommen müsse.

Im Sonnenlichte gepflogene Beobachtungen zeigen deutlich die starke Aussonderung des Sauerstoffes (vom zersetzten Wasser) aus den lebenden Pflanzen. Diese Erfahrungssache giebt uns einen anderweitigen Beweis, daß eine Aneignung des Wasserstoffes in den Pflanzen vorgeht, und beurkundet neuerlich, da die Ausscheidung des Sauerstoffes bei spärlichem Lichtzutritte wenig, und bei gänzlicher Absperrung des Lichtstoffes gar nicht vor sich gieng, daß ohne Lichtstoff die Lebenskraft der Pflanzen weder den Wasserstoff, noch irgend ein anderes Nahrungsmittel sich imprägniren kann.

Daß die Pflanzen nicht allein die todte Materie überhaupt zu ihren Bestandtheilen aufnehmen, sondern auch aus ihr ganz andere Stoffe schaffen, hiervon geben unter andern die so mühevollen Untersuchungen des Herrn Apothekers Schrader in Berlin unwiderlegbare Beweise und Aufklärungen; derselbe wiederholte, nach einer Aufforderung der königlichen Akademie der Wissenschaften in Berlin, die schon früher angestellten Versuche über die Entdeckung erdiger Bestandtheile des Roggens, und er äußerte sich deßfalls, wie folgt: „Da es hier vorzüglich darauf ankam, mit größern Mengen zu arbeiten, um den daraus zu ziehenden Resultaten mehr Sicherheit zu geben, so mußte ich einen andern Weg zu dieser Arbeit einschlagen. Nach mehreren Versuchen, welche ich hier übergehe, habe ich einen gewählt, welcher wahrscheinlich am leichtesten zum Ziele führt und leichter anzustellen ist. 32 Unzen Roggen, so viel als möglich von allen fremdartigen Körnern und Unreinigkeiten gesäubert, theilte ich in zwei Hälften. Die eine verwahrte ich zu einem vergleichenden Zerlegungsprozeß, die andere breitete ich in zwei glasirten, irdenen oder auch in Schalen von Berliner Sanitätsgeschirr aus, so daß sie einige Linien hoch den Boden bedeckten. Sie wurden dann mit destillirtem Wasser, welches mit Kohlensäure reichlich angeschwängert war, benetzt, und die Gefäße durch umher angebrachte Papierwände und oben mit einer Glastafel so bedeckt, daß kein Staub hineinfallen und doch die freie Luft eines Gartens Zugang haben konnte. Der Roggen schwoll bald auf und vegetirte sehr gut, besonders wenn ich ihn sehr oft und immer nur wenig benetzte, so daß nie im Gefässe eine laufende Flüssigkeit bemerkt wurde. Die meisten Körner gelangten zum Wachsthum, und erreichten im Durchschnitte eine Höhe von 6 — 10 Zoll. Alsdann fiengen sie an, ihre Farbe zu verlieren und abzusterben. Der ganze Inhalt der Gefässe wurde jetzt sorgfältig herausgenommen und getrocknet; er wog darauf 6 Unzen und 1 Drachme. Diese wurden nun verkohlt, und die Kohle wog eine Unze und 6 Drachmen. Die Resultate der ferneren Zerlegung der Kohle, so wie des zurückbehaltenen Roggens waren folgende:

	1 Pf. Roggen in Porzellan eingeäschert gab Gran	1 Pf. Roggen in Eisen eingeäschert gab Gran	1 Pf. des vegetirten Roggens gab Gran
Kohlensaure Kalkerde	7	$7\frac{7}{10}$	$13\frac{2}{10}$
Kohlensaure Talkerde	$9\frac{8}{10}$	$11\frac{17}{20}$	$17\frac{6}{20}$
Mangan und Eisenoxyd	$7\frac{2}{10}$	6	$9\frac{3}{10}$
Kieselerde	$1\frac{9}{10}$	$\frac{15}{20}$	$3\frac{7}{20}$
	$25\frac{9}{10}$	$26\frac{3}{10}$	$45\frac{3}{20}$.

Sechzehn Unzen Roggen wogen verkohlt 3 Unzen und 92 Gran, und eingeäschert 2 Drachmen. Das vegetirte Hauswerk von 16 Unzen Roggen, welches getrocknet 6 Unzen 1 Drachme wog, gab an Kohle 1 Unze und 6 Drachmen. Die Asche davon wog 2 Drachmen, 2 Scrupel und 5 Gran. Daß das vegetirte Hauswerk des vegetirten Roggens von 16 Unzen nur 6 Unzen 1 Drachme wog, beweist, daß bei der Vegetation Bestandtheile der Körner in Gasform entweichen müssen. Nimmt man auch noch gegen 4 Unzen Wasser an, welche 1 ℔ Roggen enthalten können, so bleibt doch noch immer ein großer Verlust übrig.

Ich wünschte zu wissen, was unser Fichtenholz wohl an Erden enthalten möchte, von welchem man doch wohl annehmen kann, daß es auf einem kieselhaltigen Boden gewachsen ist, und zerlegte daher zu zwei Malen 32 Loth dieses Holzes zu verschiedener Zeit, um wo möglich mit verschiedenem Holze zu arbeiten.

Das Holz war das reinste und harzloseste, was sich im Innern desselben finden ließ. Aus beiden Versuchen ergab sich, daß dieses Fichtenholz keine Spur von Kieselerde enthielt. Die aufgefundenen erdigen und metallischen Bestandtheile waren:

Kohlensaure Kalkerde . .	11	Gran,
„ Talkerde . .	3	„
Braunsteinoxyd	$2\frac{1}{2}$	„
Eisenoxyd	$2\frac{1}{2}$	„

Nirgends findet man hier aber jene sonst geglaubte Quelle dieses Ueberschusses der erdigen Bestandtheile, man kann sie von keinem Pflanzenboden ableiten, und muß sie allein in der Operation der Natur bey der Vegetation selbst suchen. Was also schon lange starke Vermuthung und analogisch wahrscheinlich war, und was selbst aus Versuchen geschlossen worden, bestätigt dieser neue Versuch. Er beweist klar, daß durch die Vegetation des Roggens erdige, vorher in ihm nicht vorhanden Bestandtheile gebildet sind.

(Fortsetzung folgt.)

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

248. Ein verbessertes System der Bienenzucht.

Aus dem Englischen von J. B. Rupprecht.

Kein Zweig der Landwirthschaft ist mit angenehmeren Umständen verbunden als die Bienenzucht. Die sprichwörtlich fleißigen Gewohnheiten dieser Insecten, und ihr außerordentlicher Scharfsinn in der Erbauung ihrer Wohnung und in der Hinterlegung ihrer Schätze sind von der Art, daß die Bewunderung des Allerunachtsamsten dadurch erregt wird. Die gewöhnliche Nothwendigkeit, den Stock zu zerstören, um das Ereigniß ihrer Arbeiten zu erlangen, hat von jeher Bedauern erregt. Man hat bisher viele Plane ersonnen, wie der Honig ohne die Zerstörung der Bienen erlangt werden könnte; allein sie hatten sich nur eines theilweisen Erfolges zu erfreuen. Der Zweck wurde dennoch erst kürzlich und weit vollkommener durch Hrn. Nutt, einen practischen Apiar von Lincolnshire erreicht, dessen Bienenzuchtsystem diesem Zweige der Landwirthschaft einen früher unerreicht geglaubten Grad von Wichtigkeit und Werth gegeben hat, sowohl in der vermehrten Erzeugniß der Biene, als in der viel vorzüglicheren Qualität des Honigs.

Der erste Theil von Hrn. Nutt's Operationsplan besteht darin, den Kasten, in den der Stock eingelagert wurde, unberührt zu lassen. Wenn solcher mit Honig angefüllt ist (dessen Vorräthe zum Gebrauch für die Bienen aufbewahrt werden müssen), so wird die Geräumigkeit des Kastens durch Hinzufügung eines andern Seitenbehältnisses vermehrt, das mit dem Kasten durch Oeffnungen verbunden wird, welche den Bienen freien Zugang in alle Theile des Behältnisses gewähren.

Der nächste wichtige Gegenstand in Hrn. Nutt's System ist, diesem Theile des Stockes eine regelmäßige und gleichförmige Temperatur zu sichern, ohne jene Temperatur zu vermindern, welche in den Kästen selbst herrscht. Der zu diesem Endzweck benöthigte Luftzug wird durch eine durchlöcherte Blechröhre hergestellt, die in ansehnlicher Entfernung von der Oberfläche in das Behältniß reicht, und mit einer Oeffnung am Boden verbunden ist, die zum Theil oder gänzlich durch einen Blechschuber verschlossen werden kann, wodurch der Luftzug und der angemessene Temperaturgrad bereitet wird. Die Temperatur dieses Seitenbehältnisses, welche durch einen in die Röhre versenkten Thermometer angezeigt wird, sollte, 70° seyn, welches die natürliche Temperatur des arbeitenden Stockes ist; allein in dem Kasten, der den Stock enthält, ist eine Temperatur von 90° von Nöthen, sowohl zur Ausbrütung der Bienenkönigin als zur Zeitigung der Jungen. Der Mutterstock ist alsdann sowohl die Residenz der Bienenkönigin als die Kinderstube der Jungen, während die Seitenbehältnisse nur hinzugefügte Vorrathhäuser zur Aufnahme des überflüßigen Honigs waren, die man hinwegnehmen kann, ohne daß der Stock verarmt oder seines Winterbedarfs beraubt wird.

Wenn der im Seitenbehältnisse befindliche Thermometer schnell auf 90 oder 100° steigt, so zeigt sich die Nothwendigkeit klar, die Bienen mit einem frischen Raume zu versehen, und dieß wird durch ein neues Behältniß auf der Gegenseite des Kastens bewerkstelliget. Sobald die Bienen eine Zunahme von Raum wahrnehmen, beginnen sie in diesem neuen Behältnisse sogleich ihre Arbeiten.

Darauf folgt in Hrn. Nutt's System das Unternehmen, die Bienen von diesen Abtheilungen zu trennen. Dieß wird durch den Luftzug bewerkstelliget, durch welchen die innere Temperatur derselben auf jene der äußeren Atmosphäre zurückgeführt wird; worauf, wenn bey herannahender Nacht die vor der kalten Luft zurückweichenden Bienen sich in den mittleren Kasten verfügen, die Verbindung zwischen beyden geschlossen, und das volle Behältniß weggenommen werden kann, ohne daß auch nur eine Arbeiterin eingesperrt oder zerstört wird. In diesem Systeme darf für kein Schwärmen gesorgt werden, das bey dieser Einrichtung nicht vorfallen kann; denn die Auswanderung von einem Theile des Stockes wird nur durch den Mangel an Raum verursacht, in welchem die Bienen ihre Arbeiten fortsetzen können.

Der unter dieser Einrichtung gewonnene Honig zeigt sich weit vorzüglicher sowohl in der Güte als in der Menge gegen den unter jeder anderen Zucht erhaltenen. Honig und Wachs sind so weiß wie raffinirter Zucker. Diese Vorzüglichkeit in der Qualität entsteht sowohl durch die angemessene Temperatur, in welcher die Bie-

nen ihre Produkte ausscheiden, als durch die gänzliche Befreyung von allen äußeren thierischen oder vegetabilischen Stoffen, und insbesondere durch den Pollen oder das Bienenbrod, das in ansehnlicher Menge in den Hauptstock zur Nahrung für die Jungen eingetragen wird. Die Vorzüglichkeit des Honigs kann bloß mit der Menge des Vorraths verglichen werden; die gewöhnliche jährliche Ausbeute von einem Stocke beträgt ungefähr einen Centner Honig; während Hr. Nutt im Verlaufe einer Jahreszeit das starke Quantum von 295 Pf. erhielt. Diese Gewichtzunahme entsteht aus der trefflichen Beschaffenheit der Einrichtungen, wodurch die fleißigen Anstrengungen der Bienen niemals aufgehalten oder ihre Kräfte zur Zeit geschwächt werden, wenn die meisten Früchte und Blumen vorhanden sind, woraus sie ihre Schätze gewinnen."

Münchner Getreid-Schranne am 26. Juli 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	600	1220	1820	1317	503	14	12	13	26	12	36	—	11	—	—
Roggen . .	498	501	999	640	359	9	55	9	29	9	12	—	30	—	—
Gerste . . .	128	95	223	145	78	7	38	7	13	6	43	—	—	—	7
Haber . . .	334	403	737	508	229	6	12	5	59	5	30	—	4	—	—

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 6. bis 12. Juli 1834.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	12	11	57	—	—	7	55	7	10	5	46
Amberg . . .	12	10	23	—	—	6	45	—	—	5	14
Ansbach . .	9	9	4	10	2	6	23	—	—	4	50
	12	9	37	9	52	6	32	—	—	4	49
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	11	11	21	11	46	7	46	7	16	5	31
Baireuth . . .	5	10	37	—	—	7	51	6	48	5	43
Dinkelsbühl . .	9	10	37	10	37	6	27	5	—	4	59
Erding . . .	10	11	40	—	—	7	24	7	30	6	—
Ingolstadt . . .	19	12	11	—	—	9	5	6	—	5	44
Kempten . . .	9	—	—	15	16	11	5	9	32	7	29
Landsberg . . .	12	—	—	11	49	8	3	6	50	5	6
Landshut . . .	11	11	37	—	—	7	15	6	45	6	15
Lauingen . . .	12	10	51	10	58	8	2	7	11	6	1
Memmingen . .	8	—	—	13	47	10	5	10	9	6	39

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
München . . .	12	13	3	—	—	7	40	7	55	6	13
Murnau . . .	12	—	—	16	—	9	12	7	30	6	30
Neuötting . . .	9	12	21	—	—	7	11	—	—	5	16
Nördlingen . .	12	—	—	10	54	7	—	5	48	5	7
Nürnberg . . .	12	10	51	—	—	6	56	6	43	5	28
Passau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Regensburg . .	12	10	53	—	—	6	51	5	30	5	35
Rosenheim . .	10	12	30	—	—	7	5	6	28	5	13
Speyer . . .	8	—	—	—	—	7	50	5	47	5	18
Straubing . .	12	10	33	—	—	7	15	5	30	6	17
Traunstein . .	12	13	—	—	—	7	12	6	12	5	24
Vilshofen . . .	9	10	38	—	—	6	17	5	30	5	12
Weilheim . . .	10	12	44	12	44	9	1	6	—	5	46
Weißenburg . .	12	9	36	—	—	6	22	5	2	5	—
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 45. den 5. August 1834.

Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

249. Landwirthschaftliche Regeln und Sprich-Wörter.

Welchen Werth (schreibt Förster Steinhaus zu Asbach in der landwirthschaftlichen Zeitung für Kurhessen) Sprichwörter 2c. namentlich für den Landmann haben, dieß wird nur der gewahr, welcher oft mit ihnen in Berührung kommt. Hört man doch noch immer die Monats-Regeln der uralten Kalender, während die in unserer Zeit abgedruckten Abhandlungen über Luftbegebenheiten u. s. w. kaum gelesen, aber gewiß nicht behalten werden.

Nicht selten habe ich, durch ein schnell geformtes Sprichwort, oder eine Regel, viel mehr bezweckt als durch umständliche Erklärungen, Beweise u. s. w. Scheint es doch, als werde den Worten in Reimen mehr Wahrheit zugetraut. So viel ist klar, Sprichwörter in Versen bleiben dem Gedächtniß länger und sicherer aufbewahrt. Schon die Kinder lernen sie, und bezeuget ihnen ihr Lehrer, oder der Vater, die Wahrheit des Gelernten, so wird es später auch an Anwendungen nicht fehlen.

Die hier beiliegenden Sprichwörter und landwirthschaftliche Regeln sind sämmtlich so niedergeschrieben, wie ich sie, bei meinen Unterredungen mit Landwirthen lehrend oder tadelnd, formte. Wahrheit enthalten sie durchgängig, mag auch vielen der Wohlklang fehlen.

Sollten sich Einige darunter befinden, deren Verbreitung Nutzen für den Landmann haben, dann ist die Mühe des Niederschreibens belohnt.

Nr. 1.

Ist reinlich für Pferde die Stallung und hell,
Rechne darauf, sie bleiben gesund und kriegen auf's
Auge kein Fell.

Nr. 2.

Auf der Wiese ist der Maulwurf ein lästiges Thier,
Doch nur im Uebermaaß schadet er dir.

Nr. 3.

Ein wüstes Triesch in Artland verwandelt,
Das nenn' ich Viel gegen Nichts erhandelt.

Nr. 4.

Fohlen und Kälber gedeihen am besten in freier Luft;
Führ' hin sie, doch erst, wenn sich verloren hat
Nebel und Duft.

Nr. 5.

Hammel und Schaf verderben auf nasser Weide;
Laße weg sie da! Du verlierest sonst Beide.

Nr. 6.

Ist das Bächlein noch so klein,
Führ es nur zur Wies' hinein;
Trefflich wird sie drob gedeih'n,
Dich mit schönem Gras erfreu'n.

Nr. 7.

Was selbst erzielen du kannst, das kaufe nie,
Dieß gilt von Früchten, wie auch von Kleidung und Vieh.

Nr. 8.

Soll's Gesinde sein fleißig und ehrlich auch seyn,
Dann darf die Mühe der Aufsicht der Herr nicht scheu'n.

Nr. 9.

Aus der Scheuer den Spatz, vom Boden die Maus,
Die Trödlerin aber wohl auch aus dem Haus;
Du verkaufst dann der Früchte viele Metzen mehr,
Als wenn von den Dreien umgiebt dich ein Heer.

Nr. 10.

Pflege den Acker und die Wiese mit Fleiß,
Sicher erhöhst du dann jährlich ihren Werth und ihren Preis.

Nr. 11.

Jedes Stäubchen und Hälmchen mache zu Mist;
Es bekundet, daß ein tüchtiger Landmann du bist.

Nr. 12.

Willst fremdes Vieh zu dem Deinen im Stalle gewöhnen:
Wasch' es mit Branntwein — der Geruch wird's versöhnen.

Nr. 13.

Mit dem Nachbar lebe stets nur im Frieden;
Wir sterben einst alle, und lassen die Furch' und den Acker hienieden.

Nr. 14.

Das Geld, was du wendest an Acker und Vieh,
Lohnt sich'rer dir als ein Loos in der Lotterie.

Nr. 15.

Maulwurfshügel im März zerstreuet,
Dich mit doppelter Aernte erfreuet.

Nr. 16.

Dem nur werden die Ketten vom Wagen gestohlen,
Der zu faul ist, sie Abends ins Haus zu holen.

Nr. 17.

Treibst du auf schlechte Weide die Kuh,
So verlierst du die Milch und den Mist dazu.

Nr. 18.

Daß Kälber nichts nützen, im unglücklichen Zeichen geboren;
Es glauben's Vernünftige nicht, wohl aber die Thoren.

Nr. 19.

Saatfrucht-Reste zurück vom Felde zu bringen, mag manchmal wohl gelten;

Doch wer in's Wirthshaus sie trägt, den wird man „liederlich" schelten.

Nr. 10.

Vor Fuchs und Marder und Iltis wahre den Hühnerstall wohl,
Wie vor Reh' und Hasen im Garten die Bäum' und den Kohl,
Wenn du nicht willst, daß diese verderben
Und jene dir raubet ein klägliches Sterben.

Nr. 21.

Wo Unrath man findet auf Straßen und vor den Thüren,
Lächerlich ist's, dort über Mangel an Düngung noch Klage zu führen.

Nr. 22.

Wird im Frühjahre dein Klee mit Lücken im Felde gesehn,
So laß sie nicht bleiben — du mußt sie mit Hafer besä'n.

Nr. 23.

Hast du selbst den Samen zum Klee dir gezogen,
Brauchst kein baar Geld dann; wirst auch beim Kauf nicht betrogen.

Nr. 24.

Hast du in des Saatfeldes Mitte noch Aecker zu düngen,
Eile! kannst sonst ohne Schaden den Mist nicht unterbringen.

Nr. 25.

Wer von seines Nachbars bestellten Acker umwendet
Den dieserhalb auch kein Flurschütz pfändet.

Nr. 26.

Will Brombeer' und Quecke deinen Acker bedecken,
Ich weiß nur Ein Mittel dagegen; doch du darfst nicht erschrecken:
Grabe tief und entferne die Wurzeln mit Fleiß;
Ein bess'rer Acker wird dann deiner Mühe Preis.

Nr. 27.

Die nächtliche Ruhe erkauft sich nicht theuer,
Wer wohl versichert sein Haus und die Scheuer.

Nr. 28.

Ein verputtet Kalb
Wird zur Kuh nur halb.

Nr. 29.

Junge Hühner, alte Kühe
Lohnen Futter nur und Mühe.

Nr. 30.

Willst Glück du haben bei deinem Vieh,
Sei pünktlich im Füttern und mißhandle es nie.

Nr. 31.

Striegl'e den Ochsen, die Kuh, wie das Pferd,
Weil's die Vernunft und dein Vortheil begehrt.

Nr. 32.

Wo die köstliche Jauche zum Hof heraus fließt,
Man mit Recht auf 'nen faulen Besitzer schließt.

Nr. 33.

Steht ein Achtel deiner Aecker mit Klee im Feld;
Gut ist's dann um dein Vieh bestellt.

Nr. 34.

Willst du dich selbst und deinen Acker nicht betrügen,
So lasse den Dünger nicht zu lange d'rauf liegen.

Nr. 35.

Zahle pünktlich die Steuer von Wiesen und Land,
Dann bleibt dir vom Halse der Executant.

Nr. 36.

Liebhaberei an gezeichneten Thieren
Kann auch den besten Bauer ruiniren.

Nr. 37.

Wer Schiff und Geschirr nicht trocken und reinlich erhält,
Muß zahlen sehr oft unnöthiges Geld.
Drum klopfe vom Wagen und Pfluge den Schmutz,
Und bring' über Winter vom Hof sie in Schutz.

Nr. 38.

Im Viehstall ist die Hasenkuh *)
Ein unnützes Thier und schädlich dazu.

Nr. 39.

Der kluge Bauer im sandigen Land
Menget Dünger und Lehm mit seinem Sand.
Dieß binget den Boden und giebt ihm die Kraft,
Reichlich zu tragen, was Reichthum ihm schafft.

Nr. 40.

Die sumpfigen Wiesen durchziehe mit Graben,
Willst mehr und besseres Futter du haben.
Denn wisse und glaube, wie die alte Sage gehet:
Für fünf Fuß Graben man eine Tracht Heu mehr mähet.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

250. Ueber den Einfluß und Werth des Wassers für die Vegetation.

(Fortsetzung)

Herr Professor Einhof in Möglin theilt in einer Bemerkung, bezüglich auf die Abhandlung des Hrn. Schrader, Folgendes mit:

„Ich habe die Asche von den Fichten (Pinus sylvestris), welche in dem sterilsten Sande standen, der keine Spur von Kalkerde zeigte, untersucht und folgende Bestandtheile gefunden:

Kohlensaures Kali mit etwas schwefelsaurem und salzsaurem Kali	0,24
Kohlensaure Kalkerde	0,65
Kieselerde	0,04
Thonerde und etwas Kalkerde	0,06
Eisenoxyd	0,01

Die Asche wurde mir von einem Freunde, der den Pottaschengehalt davon zu wissen wünschte, gegeben; ich kann daher nicht dafür stehen, ob nicht etwas Thon- oder Kieselerde aus den irdenen Gefässen, in welchen die Zapfen eingeäschert wurden, hineingekommen ist.

Auf meinen botanischen Excursionen habe ich nicht selten, vorzüglich in den Monaten August und September, den Lich. prunastri und ciliaris ganz mit kohlensaurer Kalkerde inkrustirt gefunden. Die Kalkerde betrug öfters mehr an Gewicht, wie das Moos, an welchem ich sie fand; sie bildete mit diesem einen dicken Wulst, und konnte als ein feiner Staub abgeschüttelt werden. Woher kam hier die Kalkerde? Von aussen war sie gewiß nicht angesetzt, das äußere Ansehen des

*) Kaninchen, Kriechhase, Kreihase.

inkrustirten Mooses, so wie andere kryptogamische Gewächse, welche dicht neben diesem standen und nicht mit Kalk überzogen waren, zeigten sehr deutlich, daß dieß nicht der Fall war. Aus dem Standorte des Mooses konnte sie auch nicht gekommen seyn; denn ich fand hier oft gar keine Kalkerde."

Der jüngst verstorbene Geheimrath Hermbstädt äußerte sich über diesen Gegenstand: „Es ist gewiß als ausgemacht anzunehmen, daß die Bestandtheile in den Pflanzen mehr erzeugt, als aus dem Erdreiche aufgenommen werden. Ich ließ Pflanzen in einem Erdreiche wachsen, das mit Salzen verschiedener Art durchdrungen war; aber nur einige Pflanzen zeigten bei der Zergliederung etwas von jenen Salzen, und eben diese enthalten sie auch, wenn sie in einem Erdreiche gewachsen waren, das nicht mit jenen Salzen durchdrungen war; folglich konnten sie nicht aus dem Erdreiche eingesogen worden seyn."

Herr von Saussure in Genf stellte darüber folgende Untersuchungen an. Die Pflanzen zu dieser nacherwähnten Untersuchung wurden auf einem Granitgebirge und einem Kalkberge genommen, und zwar Reißer von Fichten, Lerchenbäumen, Alpbalsam, Heidelbeere, Wachholder. Durch das auf's Genaueste beschriebene, hier übergangene chemische Verfahren ergiebt sich, daß einige Bestandtheile der Pflanzenasche vom Boden ganz unabhängig sind. Dahin gehört z. B. die kohlensaure Kalkerde, Kieselerde ꝛc.

Es liegt demnach als Schluß nach Beachtung dieser Versuche klar und offen dar, daß die Lebensthätigkeit der Pflanzen im Stande ist, andere Grundstoffe oder Elemente zu produziren, als die ihr dargeboten waren, und daß es wesentlich das Wasser ist, aus welchem alle andern körperlichen Elemente durch die Vegetationskraft der Gewächse gebildet werden können.

Wenn nun solche Stoffe, welche die Chemie nicht weiter zerlegen kann, und welche sie deshalb „Elemente" nennt, wie hier die Kalkerde, die Kieselerde und das Eisen, durch die vegetabilische Thätigkeit der Pflanzen gebildet werden können, so ist dieses auch noch von mehreren andern Stoffen, die sie in ihrem Standorte nicht vorfanden, anzunehmen, und besonders ist solches in Betreff des Kohlenstoffes zu erwarten, wie denn auch in der That alle zerlegten Pflanzensubstanzen nach dem Grade ihrer Gediegenheit auch noch andere Erden, z. B. Thonerde, Talkerde, enthalten. Wenn selbiger als der gediegendste, der Verbrennung am längsten widerstehende Elementarstoff von der Chemie dargestellt wird, und eben dieser Darstellung wegen, durch's Verbrennen, auch jenen Namen erhalten hat, weil Kohle immer der Rückstand nach dem Verbrennen fester Körper bleibt, so ist schon hieraus zu entnehmen, daß jede Verkörperung anderweitiger Stoffe eigentlich immer ein Uebergang, eine Annäherung zur Natur des Kohlenstoffes ist, und daß, je mehr ein organischer Körper fähig wird, durch's Verbrennen Lichtstoff zu entwickeln und Kohle zurückzulassen, er auch um so mehr Kohlenstoff in seinen Bestandtheilen darbietet.

Die von Hrn. Hassenfraz angegebenen Versuche, v. Helmont und du Hamel beweisen schon, daß die Lebensthätigkeit der Vegetation eine große Vermehrung der Holzmasse unter Umständen bildete, wo das Wasser die Hauptnahrung gegeben hatte. Aehnliche Beobachtungen wird man nicht selten im Großen in der freien Natur machen können; denn wir finden die Vegetation überall da verschwunden oder noch nie in Gang gekommen, wo große Hitze und starke Luftzüge keine Feuchtigkeit in der Erde lassen, sondern selbe zu schnell und anhaltend verdünsten, wie in den Sandwüsten Afrika's oder auch in hin und wider in andern Weltgegenden vorkommenden Sandsteppen. Dahingegen im sterilsten Sande und unbewohnten Orten, mithin von jeder Darbietung von Kohlenstoffgas in der Luft entfernt, findet man mehrere Holzgewächse, Weiden, Erlen und andere wachsen, und jährlich neue Holzmassen, mithin neuen Kohlenstoff bilden, wenn den Wurzeln und Blättern gedachter Baum- und Straucharten nur stets Wasser unter Mitwirkung des Sauerstoffes der Luft und des Lichts dargeboten wird.

Wenn demnach die Pflanzen durch Verarbeitung des Wassers Kraut, Stroh, Holz und überhaupt brennbare Materialien liefern, so liefern sie in diesen auch den Kohlenstoff, und sie haben letztern nach Umständen mehr oder weniger aus dem Wasser- und Lichtstoff gebildet. Mögen sie auch unter den heutigen Verhältnissen, wo nach dem Absterben vieler Tausende von Pflanzengenerationen der Kohlenstoff schon allgemein verbreitet ist, selten in dem Falle seyn, blos durch Verarbeitung des Wassers Kraut, Stroh, Holz zu bilden, indem sich ihnen in der Regel schon vorräthiger Kohlenstoff, wenn auch nur in der Atmosphäre aufdringt, so werden sie doch das Meiste davon ohne denselben leisten, und haben es leisten müssen, ehe von ihren Vorfahren ihnen Kohlenstoff gebildet war.

Und somit wäre denn erwiesen, daß die Pflanzen vermöge ihrer Lebensthätigkeit aus bloßem Wasser- und Lichtstoff auch den Kohlenstoff bilden können, und wirklich bilden.

Einige Geologen nehmen an, die productive Erdoberfläche und überhaupt alle sterilen Theilchen der Erdkrume wären von durch elementarische Zersetzungen

zerkleinerten Felsenmassen herzuleiten. Diese Behauptung ließe sich, unpartheyisch betrachtet, nicht auf alle Schichten und Bestandtheile der Erdmassen anwenden; denn die Sache erklärt sich wahrscheinlicher, wenn wir annehmen, daß die Mineraltheile noch ununterbrochen ihrer Entwicklung der Lebensthätigkeit organischer Geschöpfe zuzulegen sind.

Zudem ist es mehreren Steinmassen anzusehen, daß sie durch Zusammenschlämung vieler kleiner, in ihren charakterisirenden Eigenschaften ganz verschiedenen Theilen, die sich ihrer chemischen Verwandtschaft und Kohäsionskraft gemäß zusammenreihten, entstanden sind; denn der Granit, Glimmer z. B. besteht aus mehreren, in kleinen Theilen zusammengeklebten anderweitigen Gesteinarten; in den Kalkgebirgen sind andere fremdartige Erden, z. B. die Kieselerde, in Form der sogenannten Feuersteine eingehüllt; alle edlen Metalle sind in verschiedenen Gesteinarten in kleinen Theilen eingehüllt und vertheilt. Es ist also sichtbar, daß jene Gebirge keine Urkörper, sondern später erst aus vielen zerstreuten kleinen Theilen fester Masse zusammengesetzt wurden.

Hiedurch klären sich denn auch alle dahin gehörigen Erscheinungen in der Bildung unsers Erdballs auf.

Die Wassermenge, welche gegenwärtig nach den neuesten Landentdeckungen im Norden ungefähr fünf Achttheile des Flächenraumes unserer Erde einnimmt, muß nothwendig einstens um Vieles größer gewesen seyn, und es hat alle Gründe der Wahrscheinlichkeit für sich, um anzunehmen, daß dasselbe den Raum von circa 48,500 Meilen zwischen unserer jetzigen Erde und dem Monde füllte, daß dieser sich aus derselben mitgebildet hat, und dieserwegen an die Erde und ihre Bahn gebunden geblieben ist.

Wenn nun wahrscheinlich im Laufe von Hunderttausenden von Jahren nach und nach sich ein fester Kern durch die Rückstände ungeheuerer Massen in und auf dem Wasser vegetirender Seepflanzen, unzählige, von theils noch existirenden, theils ausgestorbenen Geschlechtern von Seegeschöpfen, besonders aber der Schaalthiere und der so thätigen, noch jetzt Riffe und Inseln bildenden Korallenthierchen mit ihren steinartigen Gehäusen, die vielmal zertrümmert und zerrieben sich immer wieder nach dem Mittelpunkte der ursprünglichen Wasser-Masse, den Gesetzen der Schwere gemäß, senkte, und durch die Verwandtschaft und Kohäsionskraft der einzelnen Theilchen hier mittelst des Wasserstoffes in neue gediegene und steinartige Massen zusammenzog, mußte endlich diese Masse auch aus dem im Verhältniß ihrer Bildung abgenommenen Wasser hervorragen, und es konnte nur durch Zutritt des Sauerstoffes der Luft, welcher durch jene Verkörperung des Wassers frei geworden war, und den Lichtstoff auch die Landgeschöpfe entstehen, und da bei der weisen Einrichtung, daß nach dem materiellen Werthe ein stufenmäßiger Uebergang von einem Naturreiche in das andere besteht, mußten nothwendig die Pflanzen hier den Anfang machen.

Das feste Land gleich nach Befreiung vom Wasser erscheint nur als todte, starre Felsenmasse und steriler Sand. Bald wird aber der Felsen durch die schaffende Kraft der natürlichen Pflanzenproduction mit ihren Erstlingen, den Moosen, bekleidet. Jedes Aestchen derselben hat die Fähigkeit, sich am Felsen anzuklammern und aus der umgebenden Luft seine Nahrung einzusaugen. Diese kann hier nur in dem, in Dunstform in der Luft schwebenden Wasser bestehen, weil der Felsen selbst vor seiner chemischen Auflösung keine andere Nahrung geben kann. Sie sterben ab, und bieten in ihren Rückständen schon vollkommener organisirten Pflanzen-Nahrungs- und Bildungsstoff dar. Auch diese sterben und vermehren den Nahrungsstoff und mit ihm die organische Productions-Thätigkeit, von niederem zum höhern Organisirten, vom Moose zum Grashalm, zu Kräutern, Gesträuchen, Bäumen, bis zur gigantischen Ceder, Palme, Eiche, vom einige Tage vegetirenden Pflänzchen bis zu der Castagna de cento cavali auf dem Aetna, einem Boabab am Senegal, einem weltberühmten Tavotium von Chapultopu in Mexiko ꝛc. Demnach wäre das Vergehen und Sterben der Geschöpfe stets nur ein Mittel für vermehrte und veredelte Production.

Diese Anfangs und in den frühern Jahrtausenden der Entwicklung unsers Erdballs in viel üppigern und kolossaleren Formen aufschiessenden und wieder sich auflösenden Pflanzen trugen nur wesentlich zur schnellen Verkörperung des Wassers und zur Vermannigfachung der irdischen Stoffe bei; denn außer verschiedenen Erdarten lieferten sie auch das Eisen, den Bernstein, die Kohlenlager, welche heute als Stein- und Braunkohlen zu Tage gefördert werden, und auch den Stoff zur Bildung mancher Gesteinarten. So erzählt Herr Prof. Crome in Hermbstädts Archiv der Agrikulturchemie im 4. Bande 2. Heft S. 273, daß in der Nähe von Lüneburg ein ganzer Baumast in einem Torflager gefunden wurde, der in den schönsten Agat verwandelt war. Ueberhaupt giebt uns die Petrefactenkunde unzählige Belege für die schaffende Kraft des Wassers. In ihr erblicken wir die merkwürdigsten Urkunden der Urzeit, klassische Zeugen für die Bildung und Entstehung des Erdkörpers, und Belege für die mächtigen Revolutionen, welche die Gestalt unseres Planeten umformten.

Sie, diese geschätzten Ueberbleibsel der Thier- und Pflanzenkunde, sind die einzigen Lichtblicke, welche dieses graue Dunkel der Urschöpfung einigermaßen, obschon nur höchst unvollkommen, erhellen. Betrachten wir diese merkwürdigen Ueberreste der Urzeit, so vergegenwärtigen wir uns durch den schnellen ungehemm-

ten Flug der Phantasie die dermalige Gestalt der stufenweise vorgerückten Entstehung der Oberfläche unsers Erdballs; wir sehen diese von andern Geschöpfen belebt, als diejenigen sind, welche nun auf ihr herumwandeln; uns grünt eine von der jetzigen verschiedenen Vegetation entgegen, und ein anderer Laubschmuck bekleidet die Bäume der Vorwelt. Aus diesen Wahrnehmungen vereint, schließen wir auf das Klima der Vorwelt, unter dessen Einwirkung sich die belebte Schöpfung entwickelte und auf die eigentliche Periode ihres Werdens.

Daß man unter Petrefacten im engern Sinne Körper aus dem Thier- oder Pflanzenreiche, welche bei ihrem Uebergange in steinartige Gebilde ihre ursprünglichen Umrisse beibehalten haben, und daß man unter den Versteinerungen, Ueberreste der Urthierwelt in zahlreichen Exemplaren von Landthieren, Waßerthieren, Amphibien, Fischen, Insekten, Schalthieren; Beispiele der antidiluvischen Pflanzenschöpfung in versteinerten Blättern, Stengeln, Samenkapseln, Früchten und Holzarten, deren Originale zum Theile nicht mehr in den Reihen der vorhandenen Glieder der Naturerzeugnisse existiren, versteht und aufzuweisen hat, ist bekannt.

Denken wir uns nun ein ununterbrochenes und zunehmendes Fortschreiten einer solchen Verarbeitung des Wassers durch die organischen, mit Lebenkraft begabten Geschöpfe, so haben wir zugleich die natürlichste und ungezwungenste Erklärung von dem auch schon seit unserer Geschichte deutlich wahrgenommenen Zunehmen der festen Masse unserer Erde und dem Abnehmen der Meere, welche sich auf keine andere Weise erklären lassen, indem sonst kein Ort angegeben werden kann, wo das verschwindende Wasser hinkommt, geblieben ist, und bleibt; denn würde in der Folge auch die höchst brachtenswerthe, durch Herrn Allix angegebene Behauptung als zulässig anerkannt werden, so würde dieses nicht nur allein meiner aufgestellten Meinung keinen Eintrag machen (denn alles ausströmende Wasserstoffgas wird, in Licht- und Wärme umgestaltet, wieder zurückgegeben), sondern vielmehr einen Grund mehr für den Glauben geben, „daß Alles, was körperlich auf unserm Erdball existirt, ursprünglich aus dem Wasser und Licht entsprossen sey." Das Licht würde nach dieser Behauptung aus dem freigewordenen Wasserstoffgas sich bilden, und somit das Wasser zugleich das Mittel zur Beleuchtung und der damit verbundenen Wärme in sich enthalten. Herr Allix, französischer General, glaubt nämlich das Problem und die Ungereimtheit einer beständigen Ausströmung von Licht- und Wärmestoff der Sonne auf unsern Erdball, ohne von diesem Stoffe dafür an die Sonne abzugeben, gelöst und gezeigt zu haben, und äußert sich im Wesentlichen darüber:

Kann die Sonne unaufhörlich Licht und Wärme von sich geben, ohne Nahrung zu erhalten? Muß sie die Materie, ohne sich zu verändern oder zu vermindern, nicht wieder zurückerhalten?

Hier entdecken wir einen großen Irrthum des bisher angenommenen Systems, wornach die Sonne immer Licht und Wärme von sich gebe, ohne durch irgend einen Stoff ernährt zu werden; ein Irrthum, der dem System der Anziehungskraft widerspricht, indem das Ausströmen ohne Zurückhalten von einer Seite das Gewicht vermehrend und von der andern vermindernd, das Gleichgewicht, auf welches dieses System gegründet ist, nothwendiger Weise zerstören müsse. Von der andern Seite müssen aus demselben Grunde die Erde und die Planeten, die unaufhörlich Licht und Wärme erhalten, diese Materie unter irgend einer Form zurücksenden. Es muß zwischen der Sonne und den Himmelskörpern, die sie beleuchtet, ein beständiger Austausch des Licht und Wärmestoffes Statt haben. Es wird hier angenommen, daß Licht und Wärme eine Materie, nicht bloß eine Anregung seyen. Da die Erfahrung, die einzige Führerin, um von den hienieden Bekannten auf das im Weltall Unbekannte schließen zu können, uns keine Wärme und Licht ohne Verbrennung oder Verzehrung zeigt, so ist sie selbst, ohne sonstige Untersuchung, die richtigste, wo nicht einzig mögliche.

Will man aber die Hypothese der Anregung vorziehen, so müßte auch die anregende Kraft erhalten werden, da diese auch nicht ohne Ursache wirken kann, und der Beweis für eine nothwendige Nahrung der Sonne bliebe sich gleich. Wir haben also hier bloß einen der beiden Ausdrücke zu wählen. Im Sinne des erstern hat dann ein beständiger Austausch des Licht- und Wärmestoffes zwischen der Sonne und den Körpern, die sie beleuchtet, Statt. Wie geschieht dieser Wechsel? Licht und Wärme kommen in Strahlen von der Sonne; sie können nicht zurückkehren, als unter der Gestalt der Dünste der Atmosphäre; denn es giebt keinen andern Körper, der die Planeten mit der Sonne in Verbindung setzt; die Sonnenstrahlen und die Dünste der Atmosphäre sind daher eine und dieselbe Substanz, die unaufhörlich zwischen uns und der Sonne circulirt. Wir wissen, daß das Wasserstoffgas achtmal leichter ist, als alle andern Gase; es steigt folglich über alle andere empor. Da die Ausdehnung der Gase unendlich ist, wie auch im Recipienten der Luftpumpe das kleinste Theilchen Luft nicht am Boden bleibt, sondern sich durch den ganzen Raum gleichförmig ausdehnt, so müssen die obern Gase jeden leeren Raum ausfüllen, wenn es einen gäbe; es sind mithin die leichtern, die brennbaren oder Wasserstoffgase, welche die Sonne nähren. Der Wasserstoff ist mithin das Element des Lichtes und der Wärme.

Vergleichen wir die Circulation des Wasserstoffes mit der des Wassers, welches als Regen zurückfällt, so können wir sagen, daß die Sonnenstrahlen zu dem Wasserstoffe das sind, was der Regen zu dem Wasser ist,

das heißt: diese Strahlen sind das Zurückströmen des Wasserstoffes, wie der Regen der Fall des Wassers ist.

Der Grund, warum dieses Verhältniß vor Jahrhunderten nicht eingesehen worden ist, liegt darin, daß der Regen und das Wasser auf unsere Sinne einerlei Eindruck machen, während der Wasserstoff uns unsichtbar ist, aber durch seinen Druck und durch Zurückprellung des Druckes uns alle andern Gegenstände sichtbar macht.

Welche Gewißheit erlangt diese Wahrheit nicht durch die Erfindung, das Wasserstoffgas als Beleuchtung zu gebrauchen, so daß uns immer ein lebendiges, obgleich schwaches Bild von der Auflösung, die an der Sonne vorgeht, dargeboten wird?

(Schluß folgt.)

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

251. Landwirthschaftlicher Handel.

Wir haben vor drei Monaten unsere Ansichten über das Steigen oder Fallen der Getreidepreise dahin ausgesprochen, daß Letzteres wahrscheinlicher sey, als Ersteres; wir drückten aber damals schon die Besorgniß aus, es liege nicht außer dem Reiche der Möglichkeit, daß nach mehreren fruchtbaren Jahren auch wieder einmal Mißwachs eintrete. Insbesondere äußerten wir Besorgnisse wegen Dürre, die den Feldfrüchten verderblich werden könnte. Für dieses Jahr waren unsere Hoffnungen noch ziemlich gut. Indeß droht das Uebel bereits, und die Trockenheit äußert in vielen Theilen Europa's ihre verderblichen Wirkungen. Vorzüglich fangen die Landwirthe an, wegen des Futters für ihr Vieh besorgt zu werden. Aber auch das Getreide hat nicht unbedeutend gelitten, und was die Dürre nicht thut, das hat der Frost in der Nacht vom 31. Mai auf den 1. Junius gethan. Aus Schlesien, Böhmen und Mähren stimmen alle Nachrichten daher überein, daß der Roggen auf allen tief liegenden Aeckern (namentlich an Gewässern) erfroren ist, und hie und da nicht das Ausdreschen lohnt. In Ungarn, Oestreich und Mähren hat die Dürre viel geschadet, und die Aernte ist in diesen Ländern zu den schlechten zu zählen. Bereits sind dort die Preise nicht unbedeutend gestiegen, und haben insbesondere bei Gerste und Haber sich schon über die Hälfte höher, als sie früher standen, gehoben. Hingegen lauten die Nachrichten aus der Mark Brandenburg und aus Sachsen günstiger. Auch in Schlesien kann man auf eine gute Mittelärnte rechnen. Stellen wir dieses gegen einander, so sind für das laufende Jahr die Preise in Deutschland zwar höher als im vorigen zu erwarten, aber es ist keine Theuerung zu fürchten. Immer noch ist kein Gewinn für die Speculation zu hoffen, weßhalb diese auch noch in hohem Grade schwankend und unsicher bleibt. Der Reps steht wenig unter seinem vorjährigen Preise, und ob er gleich im Allgemeinen weit besser gerathen ist, so macht das völlige Ausräumen, welches vor der dießmaligen Aernte dieser Frucht Statt gefunden hatte, daß sie lebhaft begehrt ist, und sich daher auch im Preise eher noch bessern als verschlechtern kann. Schlimm ist es um den Flachs. Die frühe Saat ist so gänzlich mißrathen, daß auch gar nichts davon geblieben ist. Wenigstens gilt dieß von den vielen Flachs bauenden Ländern, Böhmen, Schlesien und Mähren. So ziemlich derselbe Fall ist es bei der mittleren Saat, und der späten droht gleiches Verderben. Dieß hat denn auch bereits zur Folge gehabt, daß der rohe Flachs schon jetzt um mehr als den doppelten vorjährigen Preis gekauft, und aller Wahrscheinlichkeit nach bis auf den dreifachen gehen wird. Dieß ist ein allgemeines Unglück. Denn kaum begann die Linnenweberei, in Folge mehrer Nachfrage, wieder ein wenig aufzuleben, als ihr auch durch den theuren Flachs gleich wieder der Todesstoß versetzt wird. Der kleine Gewinn, welchen diejenigen, die Vorräthe von Flachs haben, machen, steht außer allem Verhältniß mit der Noth, welche dem Lande, besonders den Gebirgsgegenden droht, wo Garnspinner und Leinwandweber wieder in Gefahr kommen, sich kaum mit Kartoffeln sättigen zu können. Sollten dabei noch die Getreidepreise bedeutend steigen, so würde das Elend, wie es vor einigen Jahren herrschte, in eben dem Grade, und vielleicht noch stärker wiederkehren. Dem Vieh droht bei der Dürre offenbarer Mangel. Schon jetzt kommen die Landwirthe mit demselben in große Bedrängniß, und jeder sucht seinen Bestand zu vermindern. Das macht denn, daß es äußerst wohlfeil ist, und wenig Nachfrage findet. Aus Ungarn haben wir Berichte, welche uns mittheilen, daß man aus vielen Schäfereien, deren Zahl etwas stark ist, schon jetzt große Partien in's Futter mit der Bedingung giebt, nächstes Frühjahr nur die Hälfte zurück zu verlangen, und daß man dabei sogar die Klausel beifügt, daß, wenn die Noth noch größer werden sollte, man auch die halbe Nutzung an Wolle und Lämmer von der zurück zu bekommenden Hälfte für das Auswintern geben wolle. Schon soll der Centner Heu 2 fl. 24 kr. C. M. gelten und nicht einmal gern zu haben seyn. — Dieses leitet uns nun zur nächstjährigen Wollkonjunktur. Es ist freilich wohl etwas voreilig, schon jetzt darüber eine Muthmaßung aufstellen zu wollen, da die diesjährige sich kaum ganz gestaltet hat. Wir haben jedoch jederzeit

die Data so ziemlich genau zu sammeln und unsere Voraussetzungen darnach ziemlich treffend zu machen gewußt, und da die Sache für Erzeuger und Verbraucher von gleichem Interesse ist, so wollen wir auch hier frei sagen, was wir davon erwarten. Wie wir als Muthmaßung schon vor vielen Monaten aufgestellt hatten, so hat es sich im Laufe der Wollmärkte bestätigt. Die Waare war und blieb begehrt, die Preise übertrafen die vorjährigen, und es ward überall fast sämmtliche zu Markt gebrachte Wolle verkauft, so daß für den sogenannten Nachmarkt im August, wo eigentlich die Lammwolle abgeliefert und versandt wird, viel weniger als sonst übrig geblieben ist. Man muß aber bei den Wollmarktsberichten sich vor allem einseitigen Urtheile hüten. Sie sind wie die Kriegsberichte, in welchen sich in der Regel jede Partei den Sieg zuschreibt.

(Schluß folgt.)

Münchner Getreid-Schranne am 2. August 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	503	1472	1975	1405	570	14	15	13	16	12	21	—	—	—	10
Roggen . .	359	530	889	503	386	10	—	9	18	8	45	—	—	—	11
Gerste . . .	78	134	212	150	62	7	14	6	58	6	21	—	—	—	15
Haber . . .	229	440	669	464	205	6	9	5	50	5	31	—	—	—	9

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 20. bis 26. Juli 1834.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	20	13	15	—	—	9	56	7	33	6	11
Amberg . . .	26	11	1	—	—	7	34	—	—	5	3
Ansbach . .	23	10	2	9	57	6	40	—	—	4	38
	26	9	46	10	28	6	36	—	—	4	48
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	25	12	42	11	49	9	54	6	45	5	57
Baireuth . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dinkelsbühl . .	23	10	28	10	28	7	9	5	15	4	17
Erding . . .	24	12	6	—	—	8	30	6	12	6	—
Ingolstadt . . .	26	11	36	—	—	8	57	7	—	5	36
Kempten . . .	23	—	—	14	30	11	47	9	10	7	19
Landsberg . . .	26	—	—	13	32	9	32	7	55	5	38
Landshut . . .	25	12	—	—	—	8	22	5	52	6	7
Lauingen . . .	26	—	—	11	10	7	59	6	25	5	27
Memmingen . .	22	—	—	13	55	10	45	9	40	6	35

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
München . . .	26	13	26	—	—	9	29	7	13	5	59
Murnau . . .	26	—	—	16	30	10	—	8	—	6	—
Neuötting . . .	23	11	27	—	—	7	18	—	—	4	49
Nördlingen . .	26	—	—	11	55	8	9	6	3	5	16
Nürnberg . . .	26	11	6	—	—	7	33	6	6	5	45
Passau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Regensburg . .	26	10	49	—	—	7	50	5	30	5	36
Rosenheim . .	24	12	35	—	—	8	7	6	42	5	34
Speyer . . .	22	11	14	—	—	8	40	6	35	5	47
Straubing . .	26	10	9	—	—	7	45	5	30	5	51
Traunstein . .	26	12	48	—	—	7	—	6	—	4	[illegible]
Vilshofen . . .	23	10	46	—	—	7	2	5	36	4	55
Weilheim . . .	24	14	51	14	51	9	26	7	12	5	50
Weißenburg . .	26	10	3	—	—	8	2	5	6	4	51
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 46. den 12. August 1834.

Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

252. Beschreibung einer Bauern-Wirthschaft, andern Landwirthen zum Gebrauche und Nutzen gewidmet, von dem Besitzer derselben. *)

Bei einem jeden Geschäfte, welches der Landmann unternehmen will, muß er im Voraus genau überlegen, ob es die gewünschten guten Folgen haben werde, und ob er die Mitteln besitze, dieses glücklich durchzuführen.

Vorzüglich wichtig ist es, alles gehörig aufzuschreiben; weil man nur daraus ersieht, ob man seinen Zweck erreicht, oder wohl gar zu seinem Schaden gearbeitet habe.

*) Diese Beschreibung ist keine Erdichtung, sondern gründet sich auf wirkliche Thatsachen, die, in so weit sie zur öffentlichen Bekanntmachung geeignet sind, genau so dargestellt wurden, wie sie der Besitzer dieser Wirthschaft eigenhändig beschrieben hat. Da sie viel Belehrendes enthält, so ist zu erwarten, daß sie mehrere Landwirthe mit Vergnügen, und nicht ohne Nutzen lesen dürften.

Ich habe mir daher gleich im Jahre 1817 die nöthigen Rechnungsbücher beigeschafft, und alle Empfänge und Ausgaben sowohl im Gelde, als an Getreide, Futter, Vieh u. s. w., mithin vorzüglich die Aussaat, die Fechsung, den Abdrusch ꝛc. eingetragen, welches ich bis auf diese Stunde fortgesetzt habe.

Man wende mir nicht ein: „der Bauer soll keine Kanzlei führen.“ Diese Einwendung ist ganz ungegründet, und ich fordere einen Jeden auf, mir deßwegen Nachläßigkeitsfehler bei meinem Wirthschaftsbetriebe zu erweisen. Die Sache ist bei weitem nicht so schwierig, als sie manchem scheinen dürfte. Dieses Aufschreiben kostet nur wenig Zeit und Mühe, und der Landwirth findet hiezu immer einige freie Augenblicke.

Wie gut ist es nicht, wenn man oft nach langen Jahren etwas von dem Verflossenen zu wissen nöthig hat, und dieses aus dem Rechnungsbuche in einigen Minuten finden kann?

Mein eigenthümlicher Besitzstand bestehet aus 173 niederösterreichischen Metzen Flächeninhalt.

Davon sind in der	1sten	Klasse	. . 7	Metzen,
— —	2ten	—	. . 45	—
— —	3ten	—	. . 51	—
und — —	4ten	—	. . 70	—

Daraus zeigt sich schon, daß meine Gründe größtentheils schlecht sind, und es ist leicht einzusehen, daß es sehr schwer hält, bei einem solchen Boden empor zu kommen.

Bevor ich aber meine zwölfjährige Bewirthschaftung beschreibe, ist es nöthig, von dem Anfange, der nicht leicht war, zu sprechen, um dadurch zu zeigen, daß es unmöglich gewesen wäre, die Schulden zu bezahlen, die ich bei der Uebernahme dieser Wirthschaft darauf vorfand, und diese Besitzung meinen Kindern zu erhalten, wenn ich bei der gewöhnlichen Art zu wirthschaften, wie dieses in meiner Gegend Statt habe, geblieben wäre, und nicht eine bessere Bewirthschaftung eingeführt hätte.

Ich habe nicht die Absicht, meine Lebensgeschichte zu schreiben, sondern ich will blos darthun, wo ich im Anfange meiner Bewirthschaftung war, und wo ich jetzt bin, und will es meinen Lesern überlassen, zu beurtheilen, ob ich diesen meinen jetzigen Zustand erreicht hätte, wenn ich bei dem alten Schlendrian geblieben wäre.

Ich übernahm als Erbe diese Wirthschaft im August 1817 für den im Testamente bestimmten Kaufschilling von 3500 fl. C. M. Auf mein Erbtheil fielen 500 fl., 3000 fl. aber mußten bezahlt werden, und zwar 1000 fl. gleich beim Antritte der Wirthschaft. Die Zeit der Bezahlung der übrigen 2000 fl. war im Testamente nicht festgesetzt. Ich erstaunte nicht wenig, als ich bei der Kundmachung des Testaments diese große Schuldenlast erfuhr; doch tröstete ich mich damit, daß mir Termine zur Bezahlung derselben gestattet seyn werden, welches mir aber leider! abgeschlagen wurde.

Um diese Fristenzahlungen dennoch zu erhalten, mußte ich den übrigen Erbsnehmern allerlei Vortheile gestatten, und manche Opfer bringen. Allein, was war zu thun, ich mußte mir alles gefallen lassen; denn zahlen konnte ich nicht. Endlich wurden mir im Jahre 1819, nach einer Angabszahlung von 1000 fl., zehnjährige Termine zur Berichtigung des Ueberrestes gestattet.

Zu diesen Geldverlegenheiten kam noch, daß das Jahr meines Antritts 1817, für mich ein Mißjahr war; daß ich 25 Strich Korn à 24 fl. 15 kr., 13 Strich Gerste à 14 fl., und 85 Strich Haber à 8 fl. i. W. W. zukaufen mußte, welches nahe 600 fl. C. M. betrug. Da die Geräthschaften nicht in dem besten Stande waren, so mußte ich gleich im ersten Jahre beträchtliche Summen an Schmied, Sattler und Wagner u. s. w. zahlen. Eben so mußte ich nebst andern Gebäudereparaturen ein neues Gebäude aufführen, das, gering gerechnet, 3000 fl. W. W. kostete.

Meine Felder waren sehr entkräftet, und zwei Stücke von 8 Strichen hatten schon 9 Jahre keine Gabel Dünger erhalten.

Ich fand zwar bei meinem Antritt 10 Kühe vor, mußte aber davon 6 Stück an die Geschwister abgeben. Die siebente war krank, und gieng endlich ein. Es blieben mir also blos drei Kühe im Stalle.

Der Jahrgang 1818 war naß und kalt. Das angekaufte schöne und reine Saatkorn war aus dem flachen wärmeren Lande, und taugte nicht für unser kälteres Klima und für unseren schweren Boden. Es war für mich ein zweites Mißjahr.

Meine Hoffnung war auf das Jahr 1819 gerichtet; alle Kräfte wurden aufgeboten. Ich kaufte Dünger, bestellte die Felder und alles Andere unermüdet auf das Beste, und sah mit Sehnsucht diesem Jahre entgegen.

Allein meine Hoffnungen wurden schrecklich getäuscht. Ein Gewitter verwüstete mir fast alle Felder, Hopfen-Gärten und Wiesen. Von einem Brachfelde von 12 Metzen Aussaat, welches ich erst den Tag zuvor geackert hatte, wurde durch die vom Gewitter verursachte Wasserfluth alle Ackererde weggeführt, daß auf eine Zustandbringung desselben fast gar nicht zu denken war. Und so schien es, als wollte dieses so herzlich gewünschte Jahr, so zu sagen, den Herzstoß geben.

Meine Leser können sich leicht vorstellen, wie mir bei dieser traurigen Lage zu Muthe war. Was sollte ich nun anfangen? Wie mich retten? Wo Hilfe suchen?

Trost- und hoffnungslos stand ich da, ohne irgend eine Aussicht zu einem bessern Zustande zu erblicken. Alles, was ich mit Gewißheit wußte, war meine große Schuldenlast, meine Mißärnte, und meine zum Theil ruinirten Felder, die ohnehin von Natur schlecht und kraftlos waren.

Ich machte verschiedene Pläne zu meiner Rettung; aber bei allen kam ich zuletzt auf ein unübersteigliches Hinderniß; nämlich alle erforderten Geld zu ihrer Ausführung, das ich nicht hatte. Hinlänglichen Dünger zu erzeugen, um die verwüsteten Aecker wieder herzustellen, war nicht möglich, weil ich hiezu zu wenig Vieh hatte. Dünger einzukaufen, war zu kostspielig, indem jede Ausfuhr aus der Stadt 7 fl. W. W. kostete.

Ich verlor jedoch den Muth nicht. Ein altes Sprichwort sagt: „Die Noth ist der beste Lehrmeister, und wo diese am größten ist, ist Gottes Hilfe am nächsten," was bei mir ganz in Erfüllung gegangen ist; und ich machte in der Folge die trostreiche Erfahrung, daß eine jede, auch schlechte Wirthschaft ihren Mann nährt, wenn man die Sache nur auf die rechte Art angreift, den Muth nicht verliert, und es an Fleiß und Thätigkeit nicht ermangeln läßt.

(Fortsetzung folgt.)

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

253. Ueber den Einfluß und Werth des Wassers für die Vegetation.

(Schluß.)

Hätte man von gleichen Wirkungen auf gleiche Ursachen geschlossen, so würde man sich gesagt haben, die Sonne und ein schwaches Licht hier unten zeigen sich auf einerlei Weise; aber Licht besteht nicht ohne der Verzehrung irgend einer Materie, die Verzehrung der Sonne muß daher ungeheuer seyn. Und von hier aus hätte man nur noch einen Schritt zu der Entdeckung, daß die Atmosphäre mit dem Bereiche der Sonne in Verbindung steht, zu machen gehabt.

Herschel muthmaßte es schon früher, indem er an der Sonne ein wirkliches Feuer beobachtete, dessen Flamme er 600 Meilen hoch schätzte.

Es wäre, denke ich, zweckdienlich, ein Bild von den durch chemische Prozesse erhaltenen Begriffen, unter denen wir uns das Wasserstoffgas vorstellen, zu entwerfen:

Mischt sich Wärmestoff, Lichtstoff und Wasserstoff, so geht als Produkt dieser Mischung Wasserstoffgas hervor. Es ist eine permanet elastische Flüssigkeit, welche mit Beimischung anderer Stoffe einen knoblauchartigen Geruch hat, in reinem Zustande aber ganz geruch- und geschmacklos ist. In Hinsicht seiner Schwere ist zu bemerken, daß sie 14 bis 15mal leichter als atmosphärische Luft ist, deßwegen man sie öfters mit Erfolg bei Luftschiffahrten anwandte. Zur Unterhaltung des Verbrennens ist sie nicht geeignet, dagegen in Berührung mit Sauerstoffgas gesetzt, sich entzündet, eine helle, weiße Flamme giebt und reines Wasser erzeugt. Die Verbrennung eines Gemenges jener beyden Gasarten bildet indessen nicht blos Wasser, sondern auch Licht; denn sie geschieht nach den Gesetzen einer wechselseitigen Affinität, der Wasserstoff mischt sich mit dem Sauerstoff zu Wasser, und der Lichtstoff bildet mit dem in Freiheit gesetzten Wärmestoff reines Licht; daher ist die Verbrennung jener Gasarten mit dem Phänomen des Lichtes begleitet.

Nach allen Annahmen ehegelebter und noch lebender Naturforscher kann die Verdünstung des Wassers nicht außer dem Bereiche der Anziehungskraft unserer Erde hinausgehen, (ob mit Recht, wird die Folge lehren) und so bleiben alle Dünste in der Begränzung unserer Atmosphäre, und fallen als Regen, Schnee, Hagel Thau (und wenn die muthmaßliche Entdeckung des Hrn. Allix durch allgemeine Anerkennung gegründet und für richtig befunden wird, woran ich nicht zweifle), Sonnenstrahlen ꝛc. auf die Erde zurück, aus der sie entlehnt waren, und jenes Abnehmen des Wassers ist auf unserm ganzen Erdball sichtbar, wenigstens eine Zunahme in andern Welttheilen nicht wahrgenommen, was dem Verschwinden des Wassers bey uns entspräche. Vielmehr ist es überall, wo wir den Erdball kennen, sichtbar, daß die Meere zurückgewichen sind, und das trockene Land sich vermehrt hat.

Städte, welche in alten Zeiten hart am Meere und an großen Flüssen lagen, sind jetzt durch bedeutende trockene Landstriche von jenen getrennt. Das Beet aller nach der Ostsee strömenden, von Süden herkommenden Flüsse hat früher nach beiden Seiten bedeutend größere Ausdehnung gehabt, und mehr das Ansehen von Meeresarmen, als von Flüssen gegeben. Die Niederungen der Memel, der Weichsel, der Oder, so wie weiterhin der Elbe und anderer deutschen Flüsse, waren unstreitig früher mit Wasser bedeckt, und fanden die Begränzung ihres Wasserstandes nur in den anliegenden Höhegegenden. Selbst in diesen hat man in ansehnlicher Höhe Schiffsanker, Ueberreste von Seethieren und andere deutliche Anzeigen gefunden, daß das Wasser hin und wieder bis über diese Höhegegenden gestanden hat. Eben so hat man nach einer amtlichen Mittheilung der schwedischen Regierung durch dießfällige genaue Untersuchung der dortigen Küsten gefunden, daß das Wasser sehr beträchtlich in den letzten Jahrhunderten zurückgetreten ist, so wie die physische Geographie noch mehrere untrügliche Anzeigen von dem Zurücktreten der Meere angiebt.

Das auf der andern Hälfte der Erdkugel durch alle Zonen sich ausbreitende Amerika bietet nirgends Spuren von etwa sich dort häufendem Wasser dar, sondern giebt uns Belege, daß an allen seinen Küsten und Flüssen deutliche Merkmale eines früher höher gewesenen Wasserstandes sichtbar sind. Ueberhaupt giebt uns Amerika ein Bild von dem Zustande, in welchem vor Jahrtausenden sich Europa befunden hat, nämlich Flüsse von meilengroßer Breite und große Strecken sumpfiger Landstriche an ihren Ufern und den Meeresküsten, und nach dem bisherigen Gange der Natur zu urtheilen, wird es nach Jahrtausenden eben so von seinem jetzt bestehenden Ueberflusse des Wassers befreit seyn, als Europa und die angränzenden Welttheile.

Auch Afrika, Asien wissen seit Jahrtausenden nichts von Ueberschwemmungen trockenen Landes, durch etwa größere Ausdehnung der sie umgebenden Meere; vielmehr zeigen auch die sumpfigen Küstengegenden Afrika's, Südasiens und Australiens von einem allmähligen Zurücktreten des Meeres.

Am allerwenigsten ist aber irgend etwas wahrgenommen, was als Folge des Zurücktretens des Meerwassers in den nördlichen Gegenden Europa's angesehen werden könnte, was doch Statt finden müßte, wenn jenes Zurücktreten eine bloße Veränderung in der Lage

der Meere, und also kein Schwinden oder Abnehmen der allgemeinen Wassermasse seyn sollte.

Bis hieher haben wir nun die Wirkungen der vegetabilischen Lebenskraft oder das Pflanzenleben, einseitig als Konsumenten des Wassers, auf die Entstehung unserer Erde beleuchtet, und daraus gezeigt, daß alle irdischen Materien ursprünglich vom Wasser oder vielmehr dessen bildenden Grundbestandtheilen in Verbindung mit Lichtstoff entstanden sind.

Was für Vortheile sich sowohl im Allgemeinen, als Speziellen nach Beachtung der Resultate, die wir aus den gepflogenen Untersuchungen geschöpft, sowohl für den Staat als einzelne Grundbesitzer entnehmen lassen, und was sich bey den neuern Erfindungen, den Dampfwägen und Eisenstraßen, für Reformen mit den Schöpfungsmittel ökonomischer Erzeugnisse, dem Wasser, ergeben können ꝛc.. — dieß Alles zu schildern, würde die Gränzen dieser Blätter zu sehr überschreiten, daher ich zum Schlusse nur noch von einigen Beyspielen Erwähnung machen will, wie man die Fruchtbarkeit des Bodens durch den Einfluß des Wassers erhöhen und befördern kann.

Als eines der würdigsten und die wahrhaft mütterlichen Gesinnungen der erhabenen höchst seligen Kaiserin Maria Theresia am deutlichsten ins Licht führenden Werke für landwirthschaftliche Vervollkommnung, sehe ich täglich vor Augen — die Wasserzuleitungswerke von Theresienfeld bei W. Neustadt. Nur der kann von dem Nutzen, den sie spenden, eine gehörig würdigende Vorstellung sich machen, der weiß, wie einst die Produktion auf dem gewöhnlichen hiesigen Steinfelde war und noch an solchen Orten ist, wo weder ein befruchtendes Wasser die hinwelkenden dürftigen Gewächse erquickt, noch Düngung die Vegetation freudiger sich entwickeln läßt und dem Theresienfeld jetzt, wo noch nicht 70 Jahre seit seiner Gründung verflossen sind. Er wird dann unpartheiisch sich erklären können, daß die jetzt florirenden Gründe von Theresienfeld, worunter über 600 Joch per 1600 Quadratklafter bewässert werden können, und die von jedem Durchreisenden mit Vergnügen angestaunten Obst-, Wein- und Ziergärten, wovon erstere Früchte hervorbringen, die wegen ihrer besondern Güte hoch geschätzt werden ꝛc, nebst allen diesen ländlichen Herrlichkeiten, die so überraschend und wohlthätig auf das durch die bestaubten flachen Steinfelder ermüdete Auge des Reisenden einen so freudigen Effekt bewirken, durch einen 3 Schuh breiten, 12 Zoll tiefen Wasserleitungskanal aus der Pisting, der sich in vier andere Kanäle zertheilt, erreicht wird.

Eine merkwürdige Beobachtung hat sich mir auch in Bezug auf die Wichtigkeit des Wassers für die Vegetation in verschiedenen Bodenarten und Lagen bei den hiesigen Versuchswirthschaften dargestellt, die einer besondern Erwähnung hier verdient.

In feuchten und nassen Jahren kann man hier in gut vorbereitetem Boden Weizen- und Hülsenfrüchte mit gutem Erfolge kultiviren; aber nur, wie gesagt, in feuchten und nassen Jahren, in trockenen hingegen verschwinden die angesäeten und anfänglich gut aufgewachsenen Hülsenfrüchte nach und nach bei anhaltender trockener Witterung so sehr, daß bei der Aerndte beinahe keine Spur mehr davon übrig ist.

Der Weizen kümmert unter diesen Umständen, wird kaum 2 Schuh hoch, und erzeugt in unentwickelten Aehren wenige kleine Körner; ein sprechender Beweis, wie unentbehrlich das Wasser, das in dem hiesigen Schotterboden schnell versickert, für die Pflanzenproduktion ist. Denn in dem nämlichen Klima und nämlicher Lage, kaum eine Viertelstunde von hier entfernt, gedeihen zu gleicher Zeit in theils gleichem, aber tiefern und in anderem etwas schwereren Boden diese Früchte gut, und zwar aus dem einfachen Grunde, weil in dem schweren Boden das Wasser nicht so leicht verdünstet; denn daß die Erdarten in dieser Hinsicht blos als Träger dienen, um den Wurzeln der im Boden kultivirten Pflanzen Stabilität zu ertheilen, ohne selbst als nährende Stoffe in sie überzutreten, ist aus oben angeführten Beweisen hinlänglich erwiesen. Sie wirken demnach nach bewährten Beobachtungen hauptsächlich durch ihre wasserhaltige Natur und durch die Temperatur, die sie auf das Wurzelsystem der Pflanzen hervorbringen, mehr und weniger günstig auf die verschiedenen Vegetabilien ein.

Kaum eine Stunde von Theresienfeld, auf demselben Steinfelde, wurde vor noch nicht 30 Jahren eine Bewässerung nach lombardischer Art eingeführt, die mit Recht die sogenannte Blumenau hervorrief, eine Besitzung, die dem Herrn Baron von Button angehört. Auf einem Boden, wo (ohne künstliche Bewässerung und reichliche Düngung) selbst der Akazienbaum (der bekanntlich ein Gewächs ist, das in einem sehr trockenen Boden vegetirt) nicht fortkommt, und der Roggen, Haber, Haidekorn (andere Cerealien gedeihen gar nicht) kaum 1—2 Körner, öfters nicht den Samen hervorbringen, wiegen nun freudig thurmhohe Bäume ihr kräftiges Haupt; 5—6 Zoll lange Getreideähren neigen sich, von zahlreichen vollkommenen Körnern belastet, gegen den Boden; der natürliche Graswuchs und die künstlich besamten Wiesen und Kleefelder prangen im Juli und August in ihrem üppigsten Farbenschmuck, und weniges zur günstigen Zeit gespendetes Wasser verursacht, daß jetzt dieselbe Fläche Wiesen- und Kleefelder 20—mal mehr Nahrung abwirft, als früher vor 25—30 Jahren, wo ein Joch kaum 2—3 Schafen den Sommer hindurch hinreichende Nahrung gab.

Welche Fruchtbarkeit dem Boden in der Lombardie durch die künstliche Bewässerung verschafft wird, und wie sehr man alljährlich dadurch einen sichern Ertrag

derselben begründen kann, übergehe ich als eine allgemein bekannte Sache, so wie auch mit welch' glücklichem Erfolge ehemals die Römer in verschiedenen Ländern und die Mauren in Spanien dieses in Gebrauch hatten, und sich von keinen, noch so großen Hindernissen abschrecken ließen, um ihre Absichten durchzusetzen.

Zum Schusse will ich nur noch erwähnen, wie man, nach obigem Beyspiele belehrt, in Katalonien, nach den Beobachtungen meines Vaters, verfährt, in einem Jahre zwey Aerndten von einem Felde zu gewinnen. Nachdem die erste Aerndte vorüber ist, werden die Stoppeln unverzüglich nach Umständen entweder durch den Pflug oder das Grabscheit umgearbeitet und das Land mehrere Tage bewässert, sodann wieder trocken gelegt, abermals bearbeitet, die Schollen verkleinert, angebaut und der Samen eingearbeitet. Die zwente Aerndte steht selten der ersten in einem auf diese Weise bewässerten Boden nach.

Theresienfeld im März 1834.

Aug. Petri, Sohn.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

254. Weitere Bemerkungen über den Aufsatz: Ueber Anlage und Unterhaltung der Vizinalwege u. s. w. v. J. G. P. Egherr.

Ebenfalls zum Besten der Wahrheit. (vid. Z. 42. in Nr. 10 u. Z. 47 Nr. 11 des Wochenblattes des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern, Jahrg. XXIII. Jahr 1832.)

Der Herr Verfasser erzählt, daß Er auf seiner Reise das imposante Altmühlthal abseits von der Hauptstraße und zum Theil auf schlechte Wege kam, und sich dadurch berufen fand, zum Theil durch Jammer u. Elend, Etwas über Vizinalwege laut auszusprechen und vor Allem im Allgemeinen die Polizei- und Landwirthschafts-Behörden mit höchst und lange verdienten Verweisen zu überhäufen u. s. w.

Abgesehen von den anzüglichen Aeußerungen gegen den Verfasser des Aufsatzes Nr. 38 im gedachten Wochenblatte 1831, nach welchem der Herr Verfasser zweifelt, ob der Ungenannte aus reiner oder unreiner Absicht für die Nothwendigkeit der Vizinalwege sich ereifert hat, will nun derselbe, so weit es in seinen Kräften steht, darthun, daß es keineswegs widersinnig und schädlich ist, wenn behauptet wird, daß die Vizinal- oder Communicationswege auf Kosten des Staats oder auf Kreiskosten und nicht durch örtliche Naturalkoncurrenz der Betheiligten gebaut werden sollen.

ad 1. Der Herr Verf. äußert sich:

> Warum sollen diejenigen eine Last tragen, welche gar keinen Vortheil haben. Dieses ist wider das verjährte Natur- und positive Recht.

Der Einsender dieß erwiedert hierauf:

> Gerade dieses kann man auf die örtliche Natural-Concurrenz der Gemeinden anwenden.

Die Vizinal- und Communicationsstrassen haben keinen andern Zweck, als den der Hauptstrassen, nämlich: die Beförderung des Handels und des Absatzes der Producte von einem Hauptpunkte bis zum andern.

Welchen Nutzen haben aber die von der Vizinal-Strasse entfernt gelegenen Orte? doch müßen diese bei der örtlichen Concurrenz, wenn die Entfernung nicht über 2 Stunden beträgt, mit beigezogen werden, weßhalb auch so häufig von derlei Gemeinden gegen den Vizinalstrassenbau so heftig protestirt wird, und oft nicht ohne Grund.

Ein vaterländischer Schriftsteller sagt:

> Was in einem organischen Körper die Zirkulation der Säfte ist, das ist in einem politischen das Strassenwesen.

Leider ist nichts verderblicher, als Stockungen und Unterbrechungen. Eine Art bedeutender Ersparnisse kann in die Landwirthschaft gebracht werden, wenn überall leichte, sichere und bequeme Circulation der landwirthschaftlichen Produkte durch solide Herstellung der unentbehrlichsten Wege und Straßen bewirkt wird. Der Grundbesitzer bedarf dann weniger Geschirre und Ackergeräthe, und seine erbaute Frucht kommt ihm durch Ersparung an Leuten und Lastthieren, dann Geschirren wohlfeiler, so daß er auch bei niedern Preisen derselben etwas leichter bestehen kann.

Diese Erleichterung ihm zu geben, wäre zwar seine eigene Sache. Allein, wo man der Selbstthätigkeit des Bauers in Gemeinde-Angelegenheiten anvertraut, da ist man betrogen.

Er ist zwar die Herzkammer des Nationalkörpers, aber er erwartet den Impuls zur Ausdehnung und Zusammenziehung von Oben — von den Regierungs- und Administrativ-Behörden.

Der Schreiber dieß stimmt dem Schriftsteller im Allgemeinen bei, wenn ihm gleich rühmliche Ausnahmen bekannt sind.

Man könnte eben so behaupten, was nützt dem Landmann auf einer Einöde bei Wolfstein die Landstraße an der Gränze nach Koburg? Doch muß er zur Unterhaltung dieser Straße beitragen.

Sollten deßhalb Landstraßen auch nicht auf Staatskosten gebaut werden?

Allerdings bedingt nur der Nutzen die Last für die Konkurrenzpflichtigen im Verhältnisse desselben; allein gerade diese Ansicht ist schlagend; denn der Nutzen ist nicht örtlich, sondern allgemein.

ad 2. Daß die Staatskasse nach Unbilligkeit und Unrecht für alle Wegarbeiter im ganzen Lande auszahlen soll, und daß der Herr Straßen-Inspektor bei seinen beschränkten (?) Kenntnissen, Wege nach Gutbefinden anordnen dürfe, und daß der Unterthan dabei nicht nur zahlen, sondern auch doch noch zehnmal mehr arbeiten soll, als nöthig ist, das kann von keinem Menschen, der auf Vernunft Anspruch machen will, gefordert oder in Vorschlag gebracht werden.

Der Schreiber dieß wiederholt lediglich seine Erklärung ad 1., und bemerkt noch, daß die Vizinalstraßen nach reiflicher Ueberlegung der Vortheile von der königl. Regierung bestimmt werden, daß sie daher keineswegs von der Laune des Hrn. Straßen-Inspektors oder Polizeibeamten abhängen.

Die Vizinalstraßen in allen Kreisen befördern durch die Erweiterung des Verkehrs das Wohl der Unterthanen. Es ist daher billig, daß sie zur Herstellung und Unterhaltung derselben in Geld concurriren, und daß von diesen Beiträgen nicht allein die Wegarbeiter, die unentbehrlich sind, sondern auch die Arbeiter bezahlt werden.

Gerade dieses ist der lebhafteste Wunsch des Schreibers dieß, daß die Natural-Konkurrenz, welche für den Landmann so lästig ist, wegfallen möge, und die Arbeiter gleichfalls bezahlt werden mögen; dann können die Vizinalstraßen ꝛc. unter der unumgänglich nothwendigen technischen Leitung gehörig gebaut und unterhalten werden.

Ein mäßiges Weggeld, wodurch nur der in Anspruch genommen wird, welcher den Weg vorzüglich benützt, bezahlt jeder Billigdenkende gerne, und derjenige, der die Wege nicht benützt, wird nicht, wie bisher, mit Natural-Konkurrenz belastet.

Dadurch hat weder der Staat, noch haben die Gemeinden im Allgemeinen eine neue Last, — Tausende von Armen finden Beschäftigung und Verdienst, denen es jetzt an Arbeit und Verdienst fehlt, und Bayern wird auch in dieser Beziehung ein Musterstaat.

Um Wiederholungen zu vermeiden, wird sich auf die im Aufsatze Nr. 38 des landwirthschaftl. Ver. Blattes J. 1831 angeführten Schriften bezogen und noch beygefügt:

Anleitung zum Bau und zur Erhaltung der Haupt- und Vizinalstraßen von J. Frhrn. v. Pechmann, k. b. Oberbaurathe und Ritter des Militär-Verdienstordens. Mit 6 lythographirten Tafeln. München 1822, in welchem Werke S. 193 der Abschnitt:

Ueber den Straßenbau-Fond vorkommt,

die volle Beherzigung verdienen.

Die Landrichter sind seit einigen Jahren mit so vielen Arbeiten überhäuft, daß sie sich dem wichtigen Zweige der Administration — Vizinalstraßenbaue — nicht gehörig widmen können.

Ueberdieß sind ihnen die Hände gebunden, durch die verwickelten Distrikts-Versammlungen, was selbst von der allerhöchsten Stelle anerkannt wird. Auch hier wird sich auf Nr. 38 l. c. berufen.

Alles Halbe taugt nichts — deshalb auch die Vizinalstraßen nicht, wenn sie nicht nach technischen Grundsätzen gebaut werden, was jedoch mit vollem Rechte zum Frommen des Vaterlandes angeordnet ist.

Die Erfahrung lehrt leider nur zu sehr, daß die Unterthanen in manchen Landgerichten gute Vizinalwege gebaut haben, so lange die Witterung gut war, oder wie man sich auszudrücken pflegt, so lange unser liebe Herr Gott Wege baut, daß aber, wenn Regenwetter eintrat, diese kaum mehr zu passiren waren.

Derlei Vizinalstraßen beruhen allerdings größtentheils auf Selbstlob des Herrn Verfassers; denn aus Erfahrung weiß man von ihrem Fortbestehen wenig mehr.

Es ist sehr zu wünschen, daß die königl. Staatsregierung durch die königl. Oberstbaubehörde ein

Straßennetz

für

alle Hoch- und Vizinalstraßen für das ganze Königreich und in Beziehung auf die angränzenden Länder und die Verbindung der wichtigsten Städte im Innern des Vaterlandes entwerfen, dann die Straßen durch die kgl. Kreisbaubehörden abstecken, und die Kosten-Voranschläge von den königl. Inspektionen der Baubezirke anfertigen und nach und nach auszuführen geruhen lassen möge.

Es dürfte ein eigner Baufond gebildet werden

1) durch Vorlehen,

2) durch Kreisumlagen,

3) durch Erhebung eines mäßigen Weggeldes und

4) die Wegfrevel-Strafen.

Das Vorleben könnte nach und nach aus dem Weggelde zurückbezahlt werden.

Dadurch würde die den Unterthanen so lästige Natural-Concurrenz beseitiget, und sämmtliche Hilfsmittel des Strassenbaues lediglich in die Hände des Aermsten vertheilt und abgeleitet, denselben Gelegenheit verschafft, sogar zu einem kleinen verhältnißmäßigen Wohlstande zu gelangen, wenigstens ihre rückständigen Staatsabgaben abzutragen, wodurch wieder die übrigen Staatskosten bedeutend gewinnen. Hiedurch wird also der Strassenbau zu der größten wohlthätigsten Armen-Anstalt erhoben ꝛc.

Hiedurch wird ferner der sonstige große Gewinn großer Unternehmer zwischen der Verwaltung und den ärmsten Volksklassen getheilt, wobei wohl in der Regel der größere Antheil der Verwaltung zugewendet werden kann.

Hiedurch wird endlich die Prüfung der kleinsten Bestandtheile des Baues nicht nur möglich, sondern sogar nothwendig gemacht.

Ein gleiches Verfahren dürfte die Strassenbauverwaltung auch beobachten hinsichtlich der zur jährlichen Unterhaltung erforderlichen Lieferungen und Arbeiten, in so weit solche nicht von den Strassenwärtern zu verrichten, möglich sind.

Die Armen Bayerns werden bald hinreichende Arbeit und Verdienst finden und nicht mehr nothwendig haben, das Eigenthum ihrer Mitbürger zu beeinträchtigen; der Handel und Wandel im Inn- und Auslande wird bedeutend belebt und der Wohlstand des Landes bedeutend gehoben werden.

Es wird wiederholt behauptet, daß, so lange die Vizinalwege nicht auf Kosten des Staates, oder doch der Kreise, oder eines eigenen Bau-Fonds gebaut und unterhalten werden, so lange der beabsichtigte, so wohlthätige Zweck nicht erreicht wird, und so lange die Districts-Gemeinden die Vizinalstrassen ꝛc. bauen müssen, so lange die Feder-Kriege dauern, der Vizinalwegbau zum größten Nachtheil des Verkehrs und somit zum Nachtheil des Landes unterbleibt.

Möge eine geübtere Feder zum Wohl des Landes die Nothwendigkeit und Nützlichkeit der Behauptungen des Schreibers dieß ausführen.

Der Drang der Geschäfte erlaubte weder die frühere Beantwortung des Einganges angezogenen Aufsatzes, noch die weitere Ausführung der Ansichten des Schreibers dieß, der übrigens kein Baubeamter ist.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

255. Nachricht für Mädchen zum Unterricht in allen weiblichen Handarbeiten, von der obrigkeitlich authorisirten Privatlehrerin

Magdalena Schwab,

k. Mautbeamtenstochter in München.

(Dermal noch am Rochusbergel zunächst der Prannersgasse Nr. 2 über 1 Stiege.)

Manchen Familien, die in der Umgegend von München oder entfernter wohnen, dürfte die Nachricht angenehm seyn, daß in einer von der k. Lokalschulkommission genehmigten Arbeits-Unterrichts-Anstalt mehrere Mädchen, neben dem Unterrichte, wegen allzuweiter Entfernung ihrer Wohnung, daselbst auch die Mittagskost gegen sehr billige Bedingnisse erhalten können.

Wie vortheilhaft und angenehm ist diese Gelegenheit auch für Mädchen aus der Stadt selbst, die bei ihrem verwittweten Vater, Onkel, Pathen und Vormund leben, welche wenig zu Hause sind, wo also die Tochter oder die Anverwandte fast gänzlich sich selbst überlassen bleiben müßte, also sowohl in moralischer als finanzieller Hinsicht vortheilhaft nebst dem Unterricht in den nützlichsten Gegenständen daselbst auch die Mittagskost erhalten zu können; um so mehr, da sämmtliche Schülerinnen während den Arbeitsstunden und der Tischzeit in der französischen Sprache geübt werden.

Es ist dem Unterricht in der französischen Sprache täglich eine Stunde gänzlich gewidmet, wozu noch einige Mädchen für den billigen monatlichen Honorar-Beitrag per 1 fl. 12 kr. beitreten können.

Der Honorarbetrag für den Arbeitsunterricht in 6 Stunden täglich, ist monatlich 1 fl. 36 kr.

Es kann auch ein armes Mädchen (Waise) mit gu-

ten Zeugnissen versehen, dem sämmtlichen Unterrichte unentgeldlich beitreten.

Für die Kost an den 6 Werktagen beträgt die wöchentliche Vorausbezahlung 1 fl. 30 kr.

Die Kost besteht in Suppe, Rindfleisch mit kaltem und warmen Gemüse und Mehlspeise, an dem Tische

der Unterzeichneten selbst, welche sich durch Aufmerksamkeit, Fleiß und Billigkeit zu empfehlen hofft.

Magdalena Schwab.

Berichtigung.

In Nr. 45 des landwirth. Vereins-Wochenblatts bei den landwirth. Regeln und Sprichwörtern S. 710 in der vorletzten Zeile soll es heißen: Wer vor seines Nachbars u. s. w.

Münchner Getreid-Schranne am 9. August 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	570	1416	1986	1390	596	13	52	12	51	11	46	—	—	—	25
Roggen . .	386	523	909	504	405	9	38	9	3	8	27	—	—	—	15
Gerste . . .	62	85	147	103	44	7	24	7	—	6	45	—	2	—	—
Haber . . .	205	424	629	515	114	5	54	5	29	4	41	—	—	—	21

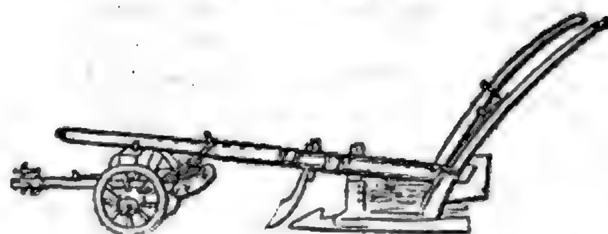
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 27. Juli bis 2. August 1834.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach . . .	2	12	22	—	—	9	15	6	45	5	58
Amberg . . .	2	11	8	—	—	7	44	—	—	4	36
Ansbach . .	30	9	21	10	10	6	26	—	—	4	42
	2	9	38	9	32	6	25	—	—	4	35
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	1	11	11	12	10	9	54	6	57	5	52
Baireuth . . .	30	10	33	—	—	7	48	7	30	6	—
Dinkelsbühl . .	30	10	46	10	47	7	15	6	—	4	16
Erding . . .	31	12	30	—	—	8	24	6	30	6	—
Ingolstadt . . .	2	11	4	—	—	9	20	7	—	5	26
Kempten . . .	30	—	—	14	22	11	6	8	35	6	47
Landsberg . . .	2	—	—	12	38	9	4	7	26	5	20
Landshut . . .	1	12	—	—	—	8	45	6	30	6	22
Lauingen . . .	2	8	57	10	59	8	50	6	57	5	17
Memmingen . .	29	—	—	13	38	10	—	7	36	6	12

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
München . . .	2	13	16	—	—	9	18	6	58	5	50
Murnau . . .	2	—	—	15	30	10	24	8	—	6	—
Neuötting . . .	30	11	21	—	—	6	45	—	—	5	24
Nördlingen . .	2	—	—	11	28	7	45	5	40	5	13
Nürnberg . . .	2	11	—	—	—	7	21	6	7	5	20
Passau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Regensburg . .	2	10	35	—	—	8	14	6	45	5	31
Rosenheim . .	31	12	30	—	—	8	—	6	33	5	28
Speyer . . .	29	11	39	11	34	8	50	6	54	5	18
Straubing . .	2	10	55	—	—	8	15	6	—	5	45
Traunstein . .	2	12	36	—	—	7	12	6	—	4	56
Vilshofen . . .	30	11	25	—	—	7	44	6	30	5	—
Weilheim . . .	31	14	12	14	12	10	—	7	6	5	30
Weißenburg . .	2	10	37	—	—	7	55	5	33	5	9
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 47. den 12. August 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Angelegenheiten des Vereins.

256. Constituirung des General-Comités des landwirthschaftl. Vereins für das XXIV. Vereinsjahr $18\frac{33}{34}$.

Hofrath und Professor Dr. Medicus,
Poststallmeister Heckel,
Damastfabrikant Sommer,
Oberſthofmeister Gr. v. Arco, Excellenz,
Oberstbergrath Ritter Joseph v. Baader,
Oberappellationsgerichtsrath von Welsch,
Realitätenbesitzer Boshart,
Staatsrath von Hazzi,
Oberappellationsgerichtsrath von Hofstetten,
Hofgärten-Inspector v. Sckell,
Gutsbesitzer Glaser in Freymann,
Rechnungsrath Dr. Bauer.

Vorstand.

Obiger: Staatsrath von Hazzi.

Zum Sekretariat.

Obig. Hofgarten-Inspektor v. Sckell und Oberstbergrath Ritter v. Baader.

Wochenblatts-Commission.

Obige: Staatsrath von Hazzi, zugleich Redakteur des Wochenblattes, dann Oberst-Bergrath R. v. Baader.

Cassa-Commission.

Obige: Oberappellationsgerichtsrath von Hofstetten, Rechnungsrath Dr. Bauer und Realitätenbesitzer Boshart.

Aufsicht auf das Inventar.

Obige: Oberſthofmeister Graf von Arco Exzellenz und Hofrath Dr. Medicus.

Wahl für die austretenden Mitglieder des General-Comité.

Nach §. XXVII. der Vereinssatzungen und der angeführten Modifikationen treten mit dem Schluße des heurigen Vereinsjahres aus dem General-Comité.

Obige: Hofrath Dr. Medicus, Poststallmeister Heckel, Damastfabrikant Sommer, Oberſthofmeister Graf v. Arco

Exzellenz, Oberst-Bergrath Ritter von Baader.

Die verehrlichen Mitglieder des Vereins werden eingeladen, aus den in München oder in nächster Umgebung wohnenden Vereinsmitgliedern drei ordentliche Mitglieder für das General-Comite zu wählen, welche nach den Satzungen des Vereins am 1ten Oktober laufenden Jahres eintreten sollen.

Die vertheilten Wahlzettel sind bis zum letzten September direkte an das General-Comité einzusenden, um die Wahlresultate mit dem Stande der Comité-Mitglieder eröffnen zu können. Zugleich wird die Bemerkung wiederholt, daß nur die bis zum letzten September eingeschickten und erhaltenen Wahlzettel eröffnet und keine weiteren mehr als zuläßig anerkannt werden.

---

257. **Bekanntmachung**

Nach Inhalt des unterm 28ten Febr. l. J. erschienenen Landrathsabschiedes für den Isarkreis pro 1833/34 soll die zur Beförderung des Flachsbaues und der Leinwand-Fabrikation bestimmte Summe von 1000 fl. nach dem Wunsche des Landrathes zur Hälfte zum Ankaufe von Rigaer Leinsamen, zur Hälfte auf Prämien für die beste Erzeugung des Flachses und auf Bearbeitung desselben, in der Art verwendet werden, daß diese Prämien nach der Wahl der Betheiligten entweder in Geld, oder verbesserten mechanischen Spinnrädern bestehen soll.

Da die Verwendung der Einen Hälfte, zum Ankaufe von Rigaer Leinsamen erst im künftigen Jahre realisirt werden kann, die Vertheilung der zu Prämien bestimmten Summe aber noch in diesem Jahre geschehen soll, so werden darüber folgende Bestimmungen festgesetzt.

I.

Als Preise werden ausgesetzt:

a) Vier Preise à 40 fl. = 160 fl.
b) Sechs „ à 30 „ = 180 „
c) Acht „ à 20 „ = 160 „

Zusammen 500 fl.

II.

Als Preiswerber werden nur Landwirthe zugelassen, welche als Muster:

a) mindestens ein Pfund rohen, und das Ergebniß von einem Pf. rein gehechelten Flachses nebst dem Abfalle an Werk rc. vorzulegen, und sich
b) mittels eines von der Gemeinde-Verwaltung ausgestellten und von der zuständigen Polizey-Behörde beglaubigten Attestes darüber auszuweisen haben, daß dieser Flachs

1) Product des heurigen Jahres,
2) Vom Preiswerber selbst gebaut, und bearbeitet, dann
3) Welche Quantität von demselben im Ganzen erzielt worden seye.

III.

Bei gleicher Qualität giebt die Menge des Erzeugnisses, und da, wo Qualität und Quantität gleich sind, das Erzeugniß von Rigaer Leinsamen den Vorzug.

IV.

Die Muster nebst Zeugnissen müssen längst bis Lichtmeß künftigen Jahres an das General-Comite des landwirthschaftlichen Vereins portofrei eingesendet werden.

V.

Das Preisgericht besteht:

a) Aus drei Mitgliedern des landwirthschaftlichen Vereins, und
b) Zwei bürgerlichen, vom Magistrate der Haupt- und Residenzstadt zu wählenden Sachverständigen.

VI.

Die Zuerkennung der Preise wird den Bewerbern durch ihre Gerichts- oder Polizeibehörde bekannt gemacht, um sofort ihre Muster zurück und die Preise nach ihrer Wahl in Geld oder Spinnrädern in Empfang zu nehmen.

München den 6. August 1834.

Das
General-Comité des landwirthschaftlichen
Vereins in Bayern.
von Hazzi.
Schell.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

258. **Beschreibung einer Bauern-Wirthschaft, andern Landwirthen zum Gebrauche und Nutzen gewidmet, von dem Besitzer derselben.**

(Fortsetzung.)

Mein erster Entschluß in dieser traurigen Lage war, anfänglich nur den größten und besten Theil meiner Felder wieder in einen bessern Zustand zu versetzen, und

den übrigen Theil so zu benützen, wie es auf die am wenigst kostspielige Weise möglich seyn wird.

Da ich einige Jahre zuvor den Esparsett-Klee selbst auf den schlechtesten Boden recht gut bestanden gesehen hatte, so kam mir der glückliche Gedanke, diese Kleeart bei meiner Wirthschaft einzuführen, weil ich wußte, daß mein Boden ganz passend seyn werde, indem derselbe Bestandtheile von Kalk und Mergel enthält, welche die Esparsette sehr liebt.

Ich kaufte daher einige Strich Esparsett-Samen, ackerte mein von dem Wolkenbruch ruinirtes Feld wieder auf, was freilich jetzt nur eine sogenannte todte Erde enthielt, die früher niemals von der Sonne beschienen wurde; und baute, nachdem dieser Acker durch Sonne, Regen und Arbeit zur Saat fähig war, Esparsette an.

Die Fechsung von dieser Futterpflanze fiel i. J. 1820 sehr schlecht aus. Von 6 Strichen Feld bekam ich nicht mehr als 8 Strich Samen und ein kleines Fuder Heu, daß überdieß noch viel Unkraut enthielt.

Ein anderer hätte sich durch diesen schlechten Erfolg vielleicht verleiten lassen, den Esparsettbau wieder aufzugeben, und den schlecht stehenden Klee einzuackern. Ich dachte anders. Da ich sah, daß alle Wurzeln gesund waren, und da ich wußte, daß dieses Futterkraut die Eigenschaft habe, seine Nahrung größtentheils aus der Tiefe oder aus dem Untergrunde zu suchen, wozu die Wurzeln jetzt noch zu schwach und zu kurz waren, so war ich überzeugt, daß diesem Esparsett-Klee noch Zeit gelassen werden müsse, damit er gehörig Wurzeln treiben könne.

Aber nicht so lange, als ich gerechnet hatte, ließ mich meine Esparsette warten. Schon im Jahre 1820, wider alles Vermuthen, und zum Staunen aller Nachbarn, war auf diesem gänzlich verwüsteten Felde ein solches Futter, daß man fast mit der Sense nicht durchzukommen wußte.

Da ich die 8 Striche Samen von der ersten Fechsung im Jahre 1821 wieder angebaut hatte, und diesen Anbau im Jahre 1822 bis auf 22 Strich vermehrte, und da ich überdieß 10 Strich Feld mit Brabanter Klee besäete, so war mit Einbegriff der Gärten und Wiesen für hinlängliches Futter gesorgt.

Dieser Futterbau war die Grundlage meiner bessern Wirthschaft, und dieser ist bei einer jeden Wirthschaft die Hauptsache. Ich hatte nun, so zu sagen, einen großen Futtervorrath, wodurch ich nun einen größern Viehstand aufrecht erhalten konnte, von dem ich viel und guten Dünger erhielt, der meine Felder in einen guten tragbaren Zustand brachte, wie aus dem am Ende folgenden Ausweis über Aussaat und Fechsung während zwölf Wirthschaftsjahren zu ersehen seyn wird.

Schon im Jahre 1818 hatte ich mir, weil Geld und Futter nicht weiter reichten, 36 Stück Lämmer angeschafft. So wie ich aber an Futter reicher wurde, kaufte ich noch 80 Schafmütter, und schon auf den Winter 1821 konnte ich 150 Stück Schafvieh einstellen.

Ich baue jetzt, trotz dem, daß ich jährlich 22 Str. Felder zum Getreidebau weniger habe, weil diese zum Esparsettbaue verwendet werden, doch jährlich bis 100 Mandel Getreide mehr als vorher, und habe eine schöne Einnahme von meiner Viehzucht.

So hatte ich z. B. im Jahre 1828 aus den Kuh- Schwein- und Ziegenstallungen mit Einbegriff des Geflügelviehes, eine Einnahme von 485 fl. W. W. Aus dem Schafstalle hatte ich eben in diesem Jahre 731 fl. gelöst, mithin betrug meine Einnahme blos vom Viehstande 1216 fl. Für verkauftes Getreide erhielt ich in diesem Jahre 1151 fl., die ich größtentheils dem kräftigen Schafdünger zu verdanken hatte. Dieses Jahr war überdieß kein reichliches, sondern vielmehr ein sehr schlechtes, wo die wenigsten in meiner Gegend etwas verkaufen konnten, vielmehr noch zu kaufen oder borgen mußten.

Als ich meinen Futterbau anfieng, so fehlte es nicht an Tadel und Spötteleien, die mich leicht hätten irre machen, und von meinem Plane abbringen können, wenn ich nicht von Natur aus ein wenig Unternehmungsgeist besäße, und von Jugend auf daran gewöhnt wäre, Alles ernsthaft zu verfolgen, was ich einmal nach reiflicher Ueberlegung beschlossen hatte, und in selbem bis zur gänzlichen Ueberzeugung zu beharren.

Vorzüglich war meinen Nachbarn auffallend, daß ich einmal gesagt hatte: ich werde mir weniger Felder machen, um mehr Getreide zu bauen.“ Den Sinn dieser Worte konnten diese Leute nicht begreifen; der doch kein anderer ist, als einen Theil der Felder zum Futterbau zu verwenden, um die andern Aecker besser düngen zu können; denn es ist sehr leicht begreiflich, daß man auf einer kleinern Fläche, die gut bestellet und in Kraft ist, mehr Getreide anbauen kann, als auf einer bei weitem größern, die gänzlich ausgesogen, und aller Nahrungstheile beraubt ist.

Aus dieser kurzen und getreuen Beschreibung gehet nun offenbar hervor, daß ich bloß durch Futterbau, wohin ich vorzüglich die Esparsette rechne, und Viehzucht meinen anfänglichen Nothstand beseitiget, und mich dadurch gerettet habe; denn nur auf diese, und auf keine andere Art, war bei mir an ein Aufkommen zu denken. Ich kann daher diesen Futterbau aus voller Ueberzeugung jedem Landwirth empfehlen, der hiezu den geeigneten Boden hat, was er durch einen Versuch durch den Anbau der Esparsette im Kleinen leicht erfahren kann.

(Schluß folgt.)

*

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

259. Ueber die Fabrikation des Runkelrübenzuckers, von Friedrich Kuhlmann.

(Aus den Annales de Chimie et de Physique. Nov. 1833. p. 323.)

Vorigen Winter beschäftigte ich mich mit einigen Untersuchungen über die chemische Zusammensetzung der Runkelrübe, und über die Prozesse, welche in den Zuckersiedereien vor sich gehen, und zwar in der Absicht, um zu einem für die Wissenschaft oder Technik interessanten Resultate zu gelangen. Folgendes sind die Hauptresultate meiner Versuche.

Einige analytische Versuche lassen mich glauben, daß das Zellgewebe oder der feste Bestandtheil der Runkelrübe größtentheils, wenn nicht ganz, aus einer Verbindung von Gallertsäure mit Kalk bestehe.

Der Rübensaft enthält eine stickstoffhaltige Substanz (Pflanzeneyweiß), welche, bey der Berührung mit Luft oder Sauerstoff, sich schwarz färbt und niederschlägt, woraus sich das schnelle Verderben des Safts vor dem Klären erklärt. Ich habe bemerkt, daß sich diese Schwarzfärbung durch Berührung mit desoxydirenden Körpern aufheben läßt. Durch die Einwirkung der Wärme gerinnt die Eyweißsubstanz unvollständig; auch wendet man immer Kalk an, um die Trennung zu begünstigen. In der Kälte übt der Kalk kaum eine Wirkung aus; in der Wärme aber bildet sich schnell eine Gerinnung durch die Verbindung der Eyweißsubstanz mit dem Alkali. Diese Verbindung mit freyem Kalk vermengt, bildet beinahe größtentheils den Schaum und den Bodensatz, welche in den Klärungskesseln entstehen. Ich sage beinahe, denn da der Saft der Runkelrüben auch etwas freie Säure enthält, so könnte sich dadurch ein unauflösliches Salz bilden, welches mit dem Niederschlage vermengt bliebe.

Ist das Klären gehörig geschehen, so ist alle stickstoffhaltige Substanz niedergeschlagen; der Saft färbt sich nicht an der Luft und kann sich lange halten. So habe ich welchen mehr als sechs Monate lang in einer mit einem Korkstöpsel verschlossenen Flasche aufbewahrt, ohne daß er merklich gelitten hatte; der Geruch, die Farbe und der Geschmack waren dieselben wie vorher.

Da die stickstoffhaltige Substanz, welche durch Klären vom Rübensafte getrennt werden soll, in Alkohol unauflöslich ist und davon gefüllt wird, so scheint es zweckmäßig zu seyn, wenn man sich von der vollkommenen Klärung überzeugen will, den geklärten Saft mit einer gehörigen Quantität Alkohol zu mengen, wodurch man sieht, ob noch eine Füllung Statt findet. Durch diese Angabe könnte man aber irre geführt werden, denn der Alkohol giebt auch mit dem vollkommen geklärten Saft noch einen Niederschlag, da immer eine gewisse Quantität von Zucker-Kalk, welcher sich ebenfalls in Alkohol nicht löst, vorhanden ist. Jedenfalls ist es leicht, sich zu überzeugen, ob die Klärung gut ist; denn wenn der Niederschlag noch Eiweiß enthält, so färbt er sich an der Luft braun oder grünschwarz; er färbt sich aber nicht, wenn er nur Zuckerkalk enthält. Das Eiweiß wird im Niederschlage dadurch erkannt, daß es, durch Erhitzen mit etwas Kalk in einer Glasröhre, Ammoniak entwickelt.

Man mag so vorsichtig als möglich beim Klären verfahren, so verbindet sich doch immer ein kleiner Antheil von Zucker mit dem Kalk. Diese Verbindung bildet sich in größerer oder geringerer Quantität, je nach der Dauer der Berührung und des Kochens des Saftes mit Kalk; es ist also natürlich, daß man dieses so viel wie möglich abkürzen muß. Diese klebrige Verbindung des Zuckers mit dem Kalk ist der Folge der Operation, besonders dem Sieden, sehr nachtheilig. Daniel glaubte, daß in dieser Verbindung der Zucker sich zersetze und daß sich kohlensaurer Kalk auf Kosten seiner Elemente bilde; diese Meynung ist aber neuerdings von Pelouze widerlegt worden, und kann nicht mehr gelten.

Da die Krystallisation des kohlensauren Kalkes nur bei Luftzutritt und Absorbtion von Kohlensäure Statt findet, so kann man geklärten Runkelrübensaft lange Zeit in verschlossenen Gefäßen aufbewahren, ohne daß der Kalk nur einen Anschein von Krystallisation zeige. Setzt man hingegen vierundzwanzig Stunden lang den Saft in kleinen Portionen der Luft aus, so scheidet sich der größte Theil des Kalkes ab.

Da bei der Fabrikation des Runkelrübenzuckers eine sehr große Quantität Kohle verbraucht wird, um die Trennung des Kalkes zu bewirken, so suchte ich die Arbeit durch Abscheidung des Kalkes auf eine leichtere und ökonomischere Weise zu beschleunigen. Ein ziemlich gutes Mittel hiezu gab mir Galläpfelabkochung; der sich bildende Niederschlag ist aber sehr voluminös, und löst sich durch einen Ueberschuß von Galläpfelinfusion zum Theil wieder auf. Die Flüssigkeit bleibt dann trübe und färbt sich blau.

Das oxalsaure Ammoniak würde ein vollkommenes Resultat geben; es ist aber zu theuer, um es mit Vortheil anwenden zu können, im Großen kann man es also nicht brauchen; ich versuchte es dann mit Kohlensäure; der Erfolg war günstig, und ich glaube, daß, nach den im Laboratorium angestellten Versuchen zu urtheilen, die Anwendung dieses Trennungsmittels, im Großen bei der Zuckersiederei, von Nutzen seyn dürfte.

Läßt man kohlensaures Gas in geklärten Runkelrübensaft strömen, so erfolgt in der Kälte keine deut-

liche Wirkung, in der Wärme aber setzt sich sogleich sehr viel kohlensaurer Kalk ab. Ein Strom von Kohlensäure trennt aber den Kalk doch nicht so gut, wie das oxalsaure Ammoniak; ich glaube aber, daß das, was noch zurückbleibt, beim Sieden nicht von Nachtheil seyn wird, und daß man zum Entfärben des Zuckers nicht mehr so viel thierische Kohle brauchen werde, wie jetzt. Ich bin überzeugt, daß im Großen über diese Methode angestellte Versuche glückliche Resultate geben würden. Die Kohlensäure ließe sich auf verschiedene Weise mit dem Saft in Berührung bringen.

(Schluß folgt.)

260. Notizen über die Vernichtung der Moose und Flechten, welche auf den Bäumen wachsen; von M. Tougard zu Rouen, Mitglied der Gartenbau-Gesellschaft zu Paris 2c.

(Aus den Annalen der Gartenbau-Gesellschaft zu Paris, 13. Band. 75. Lieferung, November 1833.)

Die in den Gärten gepflanzten oder auf den Feldern stehenden Bäume sind oft mit Moos und Flechten so sehr überzogen, daß man die Rinde derselben gar nicht mehr bemerkt; der Erfolg ist, daß diese Schmarotzer Pflanzen sehr nachtheilig auf die Vegetation des angegriffenen Stammes und der Aeste wirken. Da die äußere Luft nicht mehr um die Oberhaut zirkuliren kann, so folgt, daß die Nahrungsstoffe, welche sie enthält, die äußere Oberfläche des Gewächses nicht mehr durchdringen können; die Poren sind verstopft, die Rinde fängt an zu faulen und verbirgt viele Insekten, wodurch der Baumkrebs entsteht, Krüppelhaftigkeit und am Ende das Absterben verursacht wird.

Es ist daher sehr wichtig, diesem Uebel zu steuern, und das Mittel anzuwenden, welches ich in meinem Garten mit bestem Erfolge unternommen habe.

Ich habe nämlich eine Kalkmilch bereitet, *) und damit meine Bäume angestrichen. Zu den kleinen Bäumen bediente ich mich eines großen Pinsels, und zu den größen Bäumen einer Handspritze; diese Operation hatte am 5. 6. und 7. April Statt. Die Tragknospen wurden dabey nicht verschont; einige junge Blätter waren sogar schon entwickelt, und auch diese wurden, so wie die übrigen Theile der Bäume überhaupt damit bespritzt.

*) Diese Kalkmilch besteht aus einer Mischung von 1 Litre ungelöschten Kalkes und 6 Litres Regen und Quell- und nicht Brunnenwassers. Diese Flüßigkeit wird bey der Anwendung stark umgerührt.

Mehrere meiner Gartenfreunde kamen, mich zu besuchen und waren nicht wenig erstaunt, als sie meine Bäume weiß übertüncht erblickten. Die Einen glaubten ganz zuverläßig, daß der Kalk sie gänzlich zu Grund richten werde, die Andern behaupteten, daß wenigstens die Knospen, welche mit dieser Kalkmilch bespritzt worden, verschwinden werden. Ich theilte ihre Besorgniß nicht, und die Wirkungen dieser Kalkung haben meiner Erwartung vollkommen entsprochen.

Im Augenblick der Anwendung der Kalkmich hat das Moos eine kupferige, die Flechten eine röthliche Farbe angenommen. Diese Schmarozer-Pflanzen waren gänzlich verbraunt, sie zerfielen in Staub und die Bäume stehen vollkommen gereinigt da.

Nun muß ich den theoretischen Theil dieses Verfahrens zu erklären suchen.

Es ist bekannt, daß die Schmarotzer-Pflanzen ihre Nahrung hauptsächlich aus der Luft ziehen, welche sie umgiebt und nicht von ihren Wurzeln, welche vielmehr dazu dienen, sie an den Gegenstand zu halten, wo sie sich festmachen, wie die Moose, die Flechten, gewiße Cactusarten, die Mistel, die Schwämme u. dgl. so, daß, um sie zu vertilgen, es hinreicht, sie mit einer scharfen Materie zu überstreichen.

Das Einsaugen des Giftstoffes, welcher in den Poren ihres oft sehr zarten Gewebes dringt, verursacht in Folge ihrer innern organischen Zerrüttung den Tod; denn diese Gattungen Pflanzen haben wenig Gefäße, die den Saft von innen nach außen zuführen. Jene Pflanzen, die Gefäße haben, welche zur Zirkulation des Saftes von innen nach außen dienen, nehmen sogleich ihre Nahrung mittelst ihrer Wurzeln, dann aus ihren Blättern, nach der Bildung der in sich ziehenden Wurzeln.

Es hat noch Niemand widersprochen, daß die umgebende athmosphärische Luft eine große Wirkung auf die Vegetation der mit Gefäßen begabten Pflanzen habe; vielmehr weiß ich, daß sie einen bedeutenden Einfluß auf ihre Existenz hat; allein bey dem Aufsteigen des Saftes im Frühjahre liegt die hauptsächlichste Belebung in den jungen Wurzeln; denn diese bilden sich immer vor dem Ausbruch nach außen. Dieses Aufsteigen bringt die Entwicklung der Knospen hervor, welche die Blätter enthalten; diese Blätter bilden neue Einsaugungs-Organe, und schöpfen nach ihrer Reihe aus der Luft nährende Stoffe; *) dieses ist, was dann den herabsteigenden Saft erzeugt, und an den Wulst zu erkennen ist, welcher sich bildet, wenn man einen Zweig festbin-

*) Die Pflanzen saugen Kohlensäure ein, und dünsten Sauerstoff aus.

det, wodurch die Zirkulation des Saftes gehemmt wird.

Dieses sind die Grundsätze der Pflanzen-Anatomie durch welche ich mir die Vergiftung der Moose und Flechten mittelst Kalktünchung erkläre.

Es ist von Wichtigkeit, daß das Uebertünchen der Bäume mit Kalkmilch im Frühjahre vorgenommen werde, in dem Augenblick nämlich, wo die Gefäße enthaltenden Gewächse ihre Nahrung aus der Erde ziehen. In dieser Epoche entwickelt der Saft das Gewächs von Innen nach Außen. Es besteht noch keine Einsaugung mittelst der Blätter, weil keine vorhanden sind; nach ihrer Bildung würde das Einsaugen eintreten, dann Auflösung des Gewebes, Krankheit des Gewächses, vielleicht den Tod. Einige Thatsachen sollen diese Theorie beleuchten und bestätigen: ich übertünchte zu derselben Jahreszeit mit Kalkmilch vor der Entwickelung der Blätter, gefäßhabende Gewächse, Monocotylèdons und Dicotylèdons, so wie Hyazinthen, Tulpen, einen Mandelbaum, eine Eiche; diese Gewächse hatten von dem Anstrich mit Kalkmilch nichts gelitten, deßwegen, weil, wie ich schon erwähnt habe, in dem Augenblicke der Anwendung der Saft sich von Innen nach Außen aufausdehnte, oder mit einem anderen Ausdrucke, der Saft aufwärts stieg.

Ich kalkte einen cactus speciosissimus, eine fette Pflanze, deren Gewebe zart und sehr schwammig ist; hier erfolgte Absorbtion, eine bedeutende Krankheit, Verletzung des Gewebes, beynahe der Tod; allein da dieser cactus mit einer markigen Substanz umgeben ist, welche nach der Quer seiner Stengel läuft, so hat sich die organische Zerrüttung an dieser gehemmt. Der gekalkte Theil war verbrannt, aber das markige Gewebe blieb unberührt und der Saft setzte seinen Lauf fort; die Pflanze machte einen gesunden und kräftigen Trieb oberhalb des verbrannten Theils und neue tüchtige Wurzeln wuchsen aus diesem neuen Triebe hervor. Ein Briophyllum calycinum mit Blättern bedeckt, ebenfalls mit Kalk überstrichen, ist ganz zu Grunde gegangen.

Ich bin der Meinung, daß die Kalkung den Fruchtbäumen Kräfte gegeben hat; denn ungeachtet der außerordentlichen Trockne dieses Jahres haben die entwickelten Sprossen bey einigen eine Größe von 4 Schuhen erreicht, obschon mein Garten auf einer Anhöhe liegt, dem hohen Mittag ausgesetzt ist und einen kalkigen Boden hat.

Das einzige Unangenehme, welches die Kalkung mit mit sich bringt, ist, daß die Bäume einige Zeit lang weiß aussehen, was ihnen ein etwas widriges Aussehen gewährt.

Die Kalkung hat auf die Baumläuse keine vertilgende Wirkung geäußert; meine Bäume waren vor der Operation damit angegriffen und haben nach dieser derley viele beybehalten.

Die Erfindung der Kalkung eigne ich mir nicht zu; ich hatte davon sprechen gehört; *) aber Niemand hatte über diesen Gegenstand eine Reihe von eigenen Erfahrungen bekannt gemacht, wodurch, sey es durch theoretische oder praktische Berichte, die guten oder bösen Wirkungen durch Gründe bewiesen worden wären; ich wünsche diesen verschiedenen Bedürfnissen hiemit Genüge geleistet zu haben.

In einigen agronomischen Sammlungen lesen wir über diesen Gegenstand Folgendes.

Im Jahre 1825 führt Hr. Baron v. Chaulieu, Präfekt des Departements der Loire im Journal der Gutsbesitzer der mittäglichen Gegenden (Monat May) das Verfahren der Kalkung an. Bey dieser Gelegenheit machte Hr. Dubar, Mitglied der Ackerbau-Gesellschaft des Departements der untern Seine, als er der Gesellschaft Vortrag über dieses Werk erstattete, den Vorschlag, diesen Gegenstand zu einem Preisgegenstand zu machen, um sich Gewißheit zu verschaffen, ob wirklich die Kalkmilch die Eigenschaft habe, den Krebs an den Bäumen, die Moose, die Flechten und die Bäumläuse zu vertilgen. Ich weiß nicht, ob dieser Vorschlag angenommen worden ist, aber in jedem Falle entsprechen meine gemachten Erfahrungen den Wünschen dieses Gelehrten.

Die Nummer 31. des Journals der Verhandlungen der Akademie der Industrie für Ackerbau, Manufaktur und Handel Seite 304. Art. 77. July 1833 enthält auch eine Note über die Vertilgung der Moose und Flechten, welche die Bäume anfressen. Hr. Thomas v. Bevandon-Green theilt folgendes Mittel mit: Man nimmt, sagt er, 5 Maß gut gebrannten Kalkes, wie er aus dem Ofen kömmt, und löset ihn in warmen Wasser auf, worin aufgelöstes Salz zurückgeblieben ist.

Wenn der Kalk im Zustande eines feinen und trocknen Pulvers versetzt ist, mischt man, in kleinen Portionen nach und nach eine Maß Ruß und rührt diesen mit dem Kalkpulver wohl durcheinander, bis beide Ingredienzen sich vollkommen mit einander vereiniget haben. Um Gebrauch von diesem Pulver zu machen, muß man einen neblichten Tag erwählen, wenn die Bäume feucht sind, ohne jedoch abzutropfen, dann überdeckt man sie ganz mit der angegebenen Zubereitung und wiederholt diese Operation im März und November.

Wenn ich auch nicht das Verfahren des Hrn. Thomas tadeln höre, so glaube ich doch, daß es nicht ohne Gefahr geschehen könne; denn der bloß in ein wenig Wasser zu Pulver verwandelte Kalk ist nicht vollkommen gelöscht und bey jeder Feuchtigkeit kann die Fermentation von neuem wieder entstehen. Diese wirkt dann auf die Oberhaut der Bäume selbst, was nicht ohne

*) Kömmt auch in diesen Blättern schon öfter vor, und wird in Bayern schon einzeln in Anwendung gebracht, und zwar vom Schreiber dieses selbst. A. d. R.

Gefahr und ihnen nachtheilig seyn kann. Ich glaube ferner, daß es wohl ziemlich schwer sey, dieses Pulver an den Aesten und Zweigen großer Bäume anzubringen; wie soll man dahin kommen? sie sind oft sehr buschig und ihre kleinen Verzweigungen verhindern durchzudringen, wenigstens wird dabey viel verdorben und Schaden angerichtet.

Die feuchte Witterung ohne Regen ist in einer schicklichen und zuträglichen Jahreszeit auch schwer zu erwarten. Mein Verfahren ist weit einfacher, weil die Kalkmilch, die ich anwende, ohne anderes Zuthun, überall zu 20 Schuh hoch mittelst einer Handspritze angewendet werden kann.

Tougard, Gartenbesitzer.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

261. Ueber Verwendung des Erdäpfelmarkes zur Bereitung eines Brodes für Hausthiere.

Ein Correspondent des Journal des connaissances usuelles, (heißt es im polytechnischen Journal) beschreibt in einem der letzten Hefte dieser Zeitschrift eine Methode, nach welcher er aus dem bei der Bereitung des Erdäpfelstärkmehles zurückbleibenden Marke ein Brod verfertigt, welches sich hauptsächlich als Nahrung für Pferde sehr gut eignen, und weit mehr Vortheile gewähren soll, als die bisher übliche Verwendung dieses Markes in frischem Zustande. Nach dieser Methode soll das Mark, so wie es aus den Sieben kommt, in ein Faß ohne Deckel gebracht werden, welches sowohl am Boden, als an den Seitenwänden mit vielen, kleinen Löchern versehen ist. In diesem Fasse wird das Mark mittelst eines Hebels, der an dem einen Ende in einer Mauer festgemacht ist, ausgepreßt; das hiebei ablaufende Wasser wird in einem Behälter aufgefangen, in welchem man es stehen läßt, um zu sehen, ob kein Stärkmehl mehr darin enthalten ist, und dann weggeschüttet. Das ausgepreßte Mark bringt man dann in einen Backtrog, in welchem man es mit 1/6 seines Gewichtes Hefen versetzt, und dann mit so viel siedendem Wasser übergießt, daß das Ganze eine Temperatur von beiläufig 45 Graden annimmt, worauf man die Masse umrührt und knetet. Das überschüssige Wasser läuft hiebei in ein an dem einen Ende des Backtroges befindliches Fach, und aus diesem in Gefäße, in denen man dasselbe neuerdings prüfen kann, ob keine nützlichen Bestandtheile mehr in demselben enthalten sind, was jedoch nur selten der Fall ist. Ist dieß geschehen, so setzt man der Masse so viel grobe Kleie zu, als nöthig ist, um dem Teige die gehörige Consistenz zu geben; diesen Teig läßt man dann wenigstens zwei Stunden lang gähren; worauf man ihn in Brode formt, und in den Ofen bringt. Der Ofen muß heißer gehalten werden, als dieß sonst beim Brodbacken gebräuchlich ist; d. h. wenn der Ofen bereits die gewöhnliche Backhitze erreicht hat, so heizt man denselben noch um 1/4 der Zeit länger, als die Feuerung bereits dauerte. Ueberdieß muß das Brod zweymal so lang im Ofen bleiben, als das gewöhnliche Brod. — Alle Hausthiere, besonders aber die Pferde, fressen dieses Brod sehr gern. 8 Pfunde solches Brod und ein Maß Haber mit einer sehr geringen Menge Heu reichen für ein Pferd selbst bei starker Arbeit hin. Der Nutzen dieses Brodes zeigt sich hauptsächlich im Winter.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

262. Landwirthschaftlicher Handel.

(Schluß.)

Man thut da allemal am besten, wenn man die Wahrheit in der Mitte sucht. Folgen wir dieser Regel, so bekommen wir als Facit: daß die Wollpreise in Deutschland im Durchschnitte um etwa acht Prozente höher waren, als im vorigen Jahre. Die, welche zu Gunsten der Verkäufer berichteten, sprachen von 15 Prozent, ja auch von 20 Prozent Erhöhung, wogegen die im Interesse der Käufer kaum den vorjährigen Preis erreicht gelten lassen wollten. Die Mitte hievon giebt 8 bis 10 pCt. mehr. Und so ist es auch in der That. Obgleich im Handel diese Art Krieg immer fortdauert und nie aufhören wird, so dürfte es doch wohl bei dem mit Wolle im Interesse beider Theile liegen, sich nicht täuschen zu lassen. Wir wollen es uns daher zur strengen Pflicht machen, nachfolgende Vermuthungen, die auf sorgfältig geprüfte Thatsachen gegründet sind, zu geben. Die lebhafte Nachfrage nach Wolle in diesem Jahre hat die Ansicht, daß kein Ueberfluß an diesem Produkte war, bestätigt, und die, welche einen solchen als faktisch darstellen wollten, widerlegt. Was wir früher über den zunehmenden Verbrauch von Wolle ausführlich gesagt haben, das wollen wir nicht wiederholen. Wenn nun für das nächste Jahr, in Folge der heurigen Dürre und des Mangels an Futter, eine weit geringere Anzahl von Schafen zur Schur kommen, und diese, wegen viel knapperer Fütterung ein geringeres Wollquantum liefern wird, so ist mit Gewißheit anzunehmen, daß der Preis dieser Waare auf gleicher Höhe verharren muß, auch wenn die Nachfrage weniger lebhaft seyn sollte, als in diesem Jahre. Zu Letz-

terem aber haben wir noch keine Aussicht, vielmehr deutet der dermalige Stand der europäischen Angelegenheiten auf ein Zunehmen des Verkehrs im Allgemeinen, und daher auch auf den in Wolle. Erhält sich dieser, was so ziemlich sicher anzunehmen ist, dann müssen die Preise noch höher gehen. Wir gestehen als Produzent, daß wir dieses gar nicht einmal wünschen, weil uns als solchen mehr daran liegt, mäßige Preise (die den rationellen Schafzüchter immer lohnen) auf die Dauer zu haben, als sie einmal so schwindelnd hoch gehen zu sehen, und dabei die nicht ungegründete Furcht zu haben, daß, sie gar bald wieder eben so tief herabsinken werden. — Mit unsern hier ausgesprochenen Ansichten scheinen auch einige Wollhändler einverstanden zu seyn. Denn schon fangen diese wieder an, in der Stille nach der nächsten Schur zu fragen, trotz dem, daß sie noch immer klagen, durch zu frühen Abschluß im vorigen Jahre Verlust erlitten zu haben. E.

Münchner Getreid-Schranne am 16. August 1834.

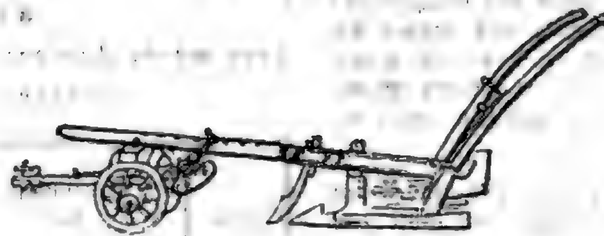
	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	596	1306	1902	1272	630	13	11	12	25	11	25	—	—	—	26
Roggen . .	405	399	804	451	353	9	31	8	52	8	6	—	—	—	11
Gerste . . .	44	143	187	156	31	9	21	8	2	7	8	1	2	—	—
Haber . . .	114	437	551	487	64	6	5	5	22	4	40	—	—	—	7

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 3. bis 9. August 1834.

Ort.	Tag	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	9	11	57	—	—	9	4	6	22	5	11
Amberg . . .	9	11	21	—	—	7	30	—	—	4	14
Ansbach . .	6	9	40	9	50	6	28	—	—	4	27
	9	9	42	9	34	6	31	—	—	4	15
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	6	11	29	12	19	9	22	6	20	6	—
Baireuth . . .	9	12	—	—	—	7	58	6	36	5	24
Dinkelsbühl . .	6	9	57	9	58	7	23	5	52	4	6
Erding . . .	7	12	54	—	—	8	6	7	—	5	30
Ingolstadt . . .	9	11	55	—	—	9	38	8	—	5	23
Kempten . . .	6	—	—	13	57	11	15	8	26	6	33
Landsberg . . .	9	—	—	12	15	9	12	6	30	5	15
Landshut . . .	8	11	26	—	—	8	55	7	25	6	15
Lauingen . . .	9	10	49	11	56	8	56	7	21	5	20
Memmingen . .	5	—	—	12	53	9	53	9	43	5	49
München . . .	9	12	51	—	—	9	3	7	—	5	29
Murnau . . .	9	—	—	16	12	11	30	7	45	5	24
Neuötting . . .	6	12	54	—	—	6	41	—	—	4	45
Nördlingen . .	9	—	—	11	16	7	30	6	15	4	18
Nürnberg . . .	9	10	49	—	—	7	12	6	—	5	56
Passau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Regensburg . .	9	10	13	—	—	8	1	6	46	5	4
Rosenheim . .	7	12	58	—	—	8	16	6	20	5	52
Speyer . . .	5	12	51	—	—	9	38	6	26	5	18
Straubing . .	9	11	12	—	—	8	30	6	30	5	56
Traunstein . .	9	12	36	—	—	7	30	6	—	5	12
Vilshofen . . .	6	11	33	—	—	8	9	7	43	—	—
Weilheim . . .	7	13	12	13	12	9	36	7	—	5	30
Weißenburg . .	9	10	25	—	—	8	7	6	7	4	55
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 48. den 26. August 1834.



Wochenblatt
des
landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

263. Beschreibung einer Bauern-Wirthschaft, andern Landwirthen zum Gebrauche und Nutzen gewidmet, von dem Besitzer derselben.

(Schluß.)

Nach meiner zwölfjährigen Erfahrung kann ich dieses Futterkraut den Nothhelfer, und sogar den Schatzgräber nennen. Nothhelfer ist die Esparsette, weil sie zeitlich im Frühjahre, wo Scheuer, Futterböden und Keller leer sind, und wo nirgend etwas zu nehmen ist, hinreichende Nahrung für das Vieh liefert; und Schatzgräber ist sie, weil ihre tief eindringenden Wurzeln ihre Nahrung in der todten Erde suchen, mithin die Ackerkrumme nicht nur nicht entkräften, sondern dieselbe durch das Verfaulen ihrer starken Wurzeln vielmehr noch verbessern.

Der Beweis von dem Gesagten ergiebt sich aus meinen Rechnungsvormerkungen; denn eben das Feld, von welchem im Jahre 1819 alle Ackererde durch die Wasserfluth weggeführt, und das sodann mit Esparsett bebauet wurde, trug im Jahre 1829 Weitzen, und im Jahre 1830 Haber, und gab mir solche Aernten, daß ich auf keinen Fall alle neun Jahre, wo nämlich 6 Fechsungen Statt gefunden hätten, viel mehr Getreide bekommen haben würde, als ich in diesen zwei Aernten erhielt. Wobei noch besonders in Anschlag gebracht werden muß, daß bei diesem Felde während diesen 9 Jahren viel Arbeit eine zweimalige Düngung und viel Samen erspart worden sind.

Den aus diesem Futterbau und aus der Viehzucht entsprungenen Nutzen in seinem ganzen Umfange zu beschreiben, würde zu viel Raum und Zeit erfordern, und ich will daher nur im Allgemeinen anführen, daß alle Früchte (wie Jeder weiß) nach einer guten Düngung, wozu der Futterbau das Mittel ist, viel besser gerathen, als in magern, entkräfteten Aeckern.

Nur von den Nebenfrüchten, als Erdäpfeln, Kraut, Rüben u. s. w. ärnte ich von einer gleichen Fläche gegenwärtig, der bessern Düngung wegen, weit mehr als ehemals, obschon ich jetzt meinem Plane erst nahe gerückt scheine, und dieser noch nicht gänzlich durchgeführt ist. Ich habe gegründete Hoffnung, daß (wie es bisher der Fall war) meine Einnahmen von Jahr zu Jahr immer reichlicher, und die Ausgaben immer geringer ausfallen werden.

Meine schlechten Felder sind durch den Esparsettbau gut, oder wenigstens besser geworden, und tragen daher besseres Getreide als ehemals, und da ich gegenwärtig mit dem Esparsettbau auf die bessern Felder komme, so wird sie noch reichlicher gedeihen und einen noch größern Nutzen bringen.

Ich will nichts von meinen künftig auszuführenden Plänen sagen; doch gedenke ich, wenn mir Gott das Leben schenkt, künftig einen Nachtrag zu dieser gegenwärtigen Beschreibung zu liefern.

Ich glaube hinlänglich gezeigt zu haben, wie wohlthätig ein gut eingeleiteter Futterbau für jeden Landwirth ist, und wie leicht man sich durch diesen bei gehörigem Fleiße, aus einem schlechten in einen bessern Zustand bringen kann, daher ich auch den Futterbau jedem Landwirthe nicht genug anrathen kann, weil er das einzig sichere Mittel ist, einer gesunkenen Wirthschaft wieder aufzuhelfen. Diesen Futterbau, und vorzüglich der Esparsette und der daraus folgenden Viehzucht habe ich es allein zu danken, daß ich, obschon in den verflossenen 12 Jahren sehr niedrige Getreidepreise waren, dennoch nicht nur alle meine Schulden sammt Interessen bezahlt, sondern auch einen schönen Gulden Geld im Hinterhalt habe, um unvorherzusehenden Zufällen, als Wetterschlag, Viehsterben, Mißwachs ꝛc. ruhig entgegen sehen zu können, und wenn mir Gott Leben und Gesundheit erhält, so hoffe ich meinen Erben ein mäßiges Stammvermögen hinterlassen zu können.

Ich wünsche von Herzen, daß recht viele Landwirthe meinem Beispiele folgen, und sich durch einen zweckmäßigen Futterbau gleichfalls in einen bessern Zustand versetzen möchten; und bloß in dieser guten Absicht ist diese Beschreibung zur öffentlichen Kenntniß gebracht worden.

Im Anhange wird der oben erwähnte Ausweis über meine Aussaaten und Fechsungen während der zwölf Jahre, vom Jahre 1818 bis 1829 beigefügt, woraus deutlich zu ersehen ist, daß ich in den letzten sechs Jahren, obschon ein Theil der Felder nicht mit Getreide, sondern mit Klee bestellet war, bedeutend mehr Getreide erbauete, als in den ersten; und ich kann es nicht oft genug sagen, daß ich dieses, und überhaupt meinen jetzigen Wohlstand bloß dem Futterbau und der Viehzucht zu verdanken habe. Zum Schluße muß ich noch als ein ehrlicher Mann die Versicherung beisetzen, daß Alles, was ich hier gesagt habe, die reinste Wahrheit ist.

Ausweis

über meine Aussaaten und Fechsungen in den Jahren 1818 bis 1829.

Jahr	Benennung der Getreidegattungen.	Ausgesäet.			Gefechsnet.	
		St.	V.	m.	Md.	G.
1818	Weitzen . .	12	3	2	77	4
	Korn . . .	24	—	1	119	9
	Gerste . . .	14	2	3	69	13
	Haber . . .	10	2	—	49	2
	Erbsen . . .	2	3	2	10	—
	Wicken . . .	1	2	—	8	—
	Summa	72	2	—	333	13
1819	Weitzen . .	16	1	1	69	6
	Korn . . .	36	2	1	171	10
	Gerste . . .	13	3	—	49	7
	Haber . . .	17	2	—	50	—
	Erbsen . . .	2	3	—	16	3
	Wicken . .	1	2	2	9	2
	Linsen . : .	—	—	3	1	10
	Summe	88	2	3	367	3
1820	Weitzen . .	25	3	—	115	5
	Korn . . .	13	—	—	44	1
	Gerste . . .	29	2	1	96	6
	Haber . . .	32	3	3	69	6
	Erbsen . . .	1	2	1	22	12
	Wicken . . .	—	3	2	6	11
	Summe	94	2	3	354	11

Jahr	Benennung der Getreidegattungen.	Ausgesäet.			Gefechs-net.	
		St.	V.	m.	Md.	G.
1821	Weitzen	24	1	2	103	6
	Korn	14	1	—	66	4
	Gerste	11	3	5	76	1
	Haber	15	3	2	35	12
	Erbsen	3	3	1	66	3
	Wicken	—	3	3	12	11
	Futtergemeng (Smesky)	—	2	—	8	3
	Summe	69	2	3	366	10
1822	Weitzen	11	2	1	46	14
	Korn	16	2	3	49	1
	Gerste	13	2	2	44	6
	Haber	28	—	—	64	4
	Erbsen	3	2	1	14	6
	Wicken	2	1	3	10	—
	Wilde Erbsen (Planeho hrachu)	1	3	—	6	—
	Summe	77	2	2	280	1
1823	Weitzen	15	—	1	86	4
	Korn	11	3	1	57	2
	Gerste	14	2	—	86	4
	Haber	15	1	—	52	5
	Erbsen	1	2	3	31	12
	Wicken- und Futtergemenge	2	—	2	8	—
	Summe	60	1	3	321	12
1824	Weitzen	17	2	2	109	6
	Korn	16	2	2	146	12
	Gerste	15	1	1	87	—
	Haber	19	2	2	81	12
	Erbsen	2	2	—	37	7
	Wicken- und Futtergemenge	2	—	2	9	—
	Summe	73	3	1	471	6

Jahr	Benennung der Getreidegattungen.	Ausgesäet.			Gefechs-net.	
		St.	V.	m.	Md.	G.
1825.	Weitzen	10	—	—	59	4
	Korn	25	2	—	137	9
	Gerste	17	1	1	82	10
	Haber	22	1	1	85	2
	Erbsen	3	3	2	30	1
	Wicken und Futter-Gemeng	2	2	2	15	1
	Summa	81	2	2	409	12
1826.	Weizen	23	2	2	138	11
	Korn	23	2	3	137	10
	Gerste	7	3	—	45	10
	Haber	11	3	1	45	6
	Erbsen	1	3	2	26	13
	Summa	68	3	—	394	5
1827.	Weizen	19	3	—	98	2
	Korn	22	1	—	94	9
	Gerste	11	1	—	59	1
	Haber	17	1	3	60	13
	Erbsen	2	2	3	62	14
	Wicken-Mischling	2	—	—	36	1
	Summa	75	1	2	411	10
1828.	Weizen	17	—	1	104	4
	Korn	22	—	—	128	13
	Gerste	14	—	2	77	7
	Haber	13	1	—	52	—
	Erbsen	2	1	2	40	10
	Wicken- und Futter-Gemeng	1	3	2	22	11
	Summa	70	2	3	426	—

Jahr.	Benennung der Getreidgattungen.	Ausgesäet.			Gefechsnet.	
		St.	V.	m.	Md.	G.
1829	Weitzen . . .	20	1	—	136	11
	Korn . . .	18	3	2	130	2
	Gerste . . .	16	5	1	109	10
	Haber . . .	8	—	—	46	14
	Erbsen . . .	1	2	3	33	8
	Wicken = Mischling . . .	2	2	—	45	—
	Summe	68	1	1	502	—

264. **Protokoll**

des Culturcongresses von Schmidmühlen, abgehalten zu Winbuch den 6. Juli 1834.

Gegenwärtig:

Georg Freyherr von Aretin, als Vorstand;

Georg Reindl, Gemeindevorstand von Schmidmühlen als Sekretär;

Michael Schmidt, Joseph Schmidt, Johann Messerer, Joseph Neszer, Christoph Natter, } Sämmtlich Bürger von Schmidmühlen;

Ulrich Kuen, Maierbauer von Aderzhausen.

Gemäß der letzthin gepflogenen Verabredung versammelten sich die oben verzeichneten Oekonomie- und Kulturfreunde heute zum zweytenmal im Schloße zu Winbuch, wo die nachstehenden Verhandlungen vorgenommen wurden:

1. Freyherr von Aretin bringt das Schreiben des Generalkomité des landwirthschaftlichen Vereins dd. 18. und praes. 30. Juni d. J. in Verlesung. Es wurde beschlossen, es zu den Akten zu legen.

2. Eben derselbe bemerkt bey dieser Gelegenheit, daß der Congreß dieser Aufforderung zu Folge nunmehr allen Eifer zeigen, und vorzüglich auf die Bedürfnisse der hiesigen Gegend Bedacht nehmen soll.

Die Grundlage von allem sey ein guter Viehstand, und Vermehrung des Futterbaues, da die natürlichen Wiesen im Vilsthal und Lauterthal bei weitem nicht hinlänglich sey. Der Bau der Esparsette (wurde bemerkt) sey in Schmidmühlen bereits allgemein, und verbreite sich immer weiter. Der Gemeindevorstand von Bergheim verkaufe bereits vielen Samen, und habe sich um diesen der hiesigen Gegend ganz besonders angemessenen Bau Verdienste gesammelt. Viele hundert jetzt öde Gründe könnten dazu verwendet werden, was auch nach und nach zuverläßig geschehen wird.

Das zweyte sey der Hopfenbau. Dieser Bau wäre in Schmidmühlen noch großer Erweiterung fähig, welches auch für die jetzigen Hopfenproducenten vortheilhafter wäre. Auch in Winbuch seyen in diesem Jahre 3 neue Hopfengärten angelegt worden.

Das dritte sey der Obstbau. Die Lage von Schmidmühlen sey zwar durchaus nicht zum Obstbau geeignet; dagegen sey das umliegende Land ganz dazu gemacht. Auf dem schlechtesten und trockensten Boden gedeihen doch Kirschen, wovon sich in andern Gegenden z. B. um Miesbach in Bayern die Leute durch Verkauf, vorzüglich aber durch Fabrikation von Kirschengeist viel Vortheile verschaffen.

Weit mehr würde darin geschehen, wenn nicht Alles von andern Leuten besonders von Kindern entfremdet, und dabey auch meistens der Baum selbst verdorben würde, so daß dem Eigenthümer beynahe nichts bleibt, oder alle Früchte ganz unreif abgenommen werden müssen, um nur etwas zu erhalten.

Dabey äußerte Michael Schmidt mit allgemeiner Beystimmung: daß der häufige Felddiebstahl und der Mangel einer guten Feldpolizey überhaupt eines der größten Kulturhindernisse, und eine wahre Landplage sey. Mit dem Hüten und Grasen geschehe der größte Unfug.

Das einzelne Ochsenhüten sey zwar verboten, allein dessen ungeachtet doch noch allgemein. Wegen dem Grasen giengen die Weiber noch jetzt kurz vor der Aernte auf den Feldern herum, machten schon dadurch großen Schaden, und nehmen mit ihren Sicheln nebst dem Grase auch viel Getreide mit. Nur der Eigenthümer soll grasen dürfen, dieser allein gäbe darauf acht, daß kein Schaden geschehe.

Man müsse sich noch dazu in Acht nehmen, es zu wehren, weil die Leute sonst leicht noch einen weit größeren Schaden machen könnten.

Die kleinen Leute spielen jetzt die großen Herren, und die Großbegüterten bekommen nur, was ihnen die Kleinen übrig lassen. Es ist keine Aufsicht da, wie viel Vieh die Leute halten dürfen, und in der Aussicht, das Futter hiezu von den Grossen zu nehmen, übersetzen sie ihren Viehstand, und haben weit schöneres und besser genährtes Vieh als die Grossen. Kein Einwohner eines Ortes hat Ansehen genug, um das Grasen und Hüten von seinen Feldern abzuhalten, und nur dann läßt sich

hierin bessere Ordnung erzielen, wenn durch Gendarmen und Gerichtsdiener das Verbot des einzelnen Hütens streng gehandhabt, und jede Graserin, die nicht auf ihrem eigenen Feld angetroffen wird, bestraft würde. Die jetzige Nachsicht und Schonung gegen die kleinen zum Theil unberechtigten Viehhalter ist die größte Härte und Unbilligkeit gegen die größeren Grundbesitzer, die doch die meisten Ausgaben und Lasten davon zu tragen haben. Das Uebel werde alle Jahre grösser, und die Kleinen werden durch ihre Straflosigkeit immer kecker gemacht. Nur durch die Schulen, wodurch den Kindern Achtung für fremdes Eigenthum eingeprägt wird, könne dieser Unfug, der jetzt den höchsten Grad erreicht habe, nach und nach abgestellt werden. Es wäre sehr zu wünschen, daß die Regierung auf bessere Feldpolizey die größte Aufmerksamkeit widmete; denn nur dadurch würden Kulturslustige zu Verbesserungen aufgemuntert, wenn sie die Ueberzeugung haben, daß die Früchte ihrer Bemühungen und Auslagen ihnen selbst und nicht Andern die ärndten wollen, ohne ausgesäet zu haben, zu Guten kommen.

3. Als ein weiteres Kulturhinderniß wurde angeführt die Unwissenheit und Nachläßigkeit der Bauern und Dienstboten, die bloß das Altherkömmliche mechanisch bearbeiten, ohne sich um Verbesserungen im mindesten zu bekümmern. Allem Neuen seyen sie abgesagte Feinde, und selbst der schon seit beynahe 16 Jahren bekannte, und von so auffallenden Nutzen begleitete Esparsettebau mache für diesen Zeitraum nur langsame Fortschritte. Die Schafzucht, zu welcher sich die Gegend besonders schickt, kann nicht gedeihen, weil Niemand mit den Schafen umzugehen versteht, und nur das Dorf Enselwang einen so großen Umfang von Weidgründen besitzt, um darauf eine ansehnliche Schafheerde nähren zu können. Große Schäfereyen von mehreren 100 Schafen können also hier nicht gehalten werden. Die wenigen Schafe in den Orten werden überall mit den Schweinen ausgetrieben.

Freyherr von Aretin machte die Bemerkung, daß der pfälzische Bauer zwar vielleicht mehr wühle, aber der bayerische Bauer mehr geregelte Thätigkeit und mehr verständige Arbeitsamkeit besitze. Seine Ackerwerkzeuge sind weit zweckmäßiger, sein Viehstand und überhaupt seine Einrichtung seyen ungleich größer, die Behandlung seiner Miststätte ungleich vernünftiger und fleißiger, die Vermischung verschiedenen Bodens sey in Bayern weit mehr im Gebrauche. Nur der Gemeinde-Vorstand Georg Reindel stimmte mit dieser Behauptung einigermaßen überein, führte aber zugleich die Gebräuche im sogenannten Rotthale an, das ihm sehr genau bekannt sey, und wo noch ungleich mehr Feyertage gehalten werden, als in hiesiger Gegend.

4. Michael Schmid führte den zu großen Umfang der Feldgründe ebenfalls als Hinderniß der Kultur an, was auch in Wimbuch volle Anwendung findet. Ulrich Kuen von Aderzhausen gibt seinen Besitzstand auf 160 Tagw. an, wovon nur einige 20 Tagw. Wald sind, und sein Hof sey noch lange nicht der größte im Dorfe. In der That ist hierum der Grundbesitz im Verhältnisse zu den schwachen Dungmitteln viel zu groß.

5. Der Handelsmann Johann Messerer macht aufmerksam auf den seit einigen Jahren ungewöhnlich hohen Preis von dem Samen des spanischen rothen Kopfklees und der weißen Rüben. Der Bau derselben wäre daher sehr vortheilhaft, und um so leichter, als der rothe Klee, wenn man ihn zu Samen stehen läßt, keinen besonders guten Boden verlangt. Ausserdem sey auch der Bau von Anis sehr vortheilhaft. Frhr. von Aretin machte bei dieser Gelegenheit auch auf den Bau von Weberkarden aufmerksam, der um Hofkirchen und Hengersberg in Bayern, und auch um Schnelttach bei Nürnberg stark betrieben werde.

6. Nebstdem bemerkten Michael Schmid und Ulrich Kuen: daß der Getreidbau von Schmidmühlen aufwärts immer ergiebiger werde. Ein Tagwerk des besten Grundes gebe 2 Schober Getreid, und der Schober 3 Schäffel, besonders um Hohenburg, wo der Getreidbau am ergiebigsten in Körnern sey. Um Schmidmühlen sey der Ertrag an Stroh ergiebiger als dort. Der schlechteste Ertrag um Schmidmühlen sey ein halber Schober vom Tagwerk.

7. In Bezug auf den im letzten Protokoll bemerkten Verkauf eines Hopfengartens von 3/8 Tagwerk um 270 fl. wurde erinnert, daß sohin das Tagwerk auf 720 fl., und daß dieses hohen Preises ungeachtet der Käufer davon doch in zwey Jahren nicht nur den ganzen Kaufschilling wieder erhielt, sondern dabei noch 70 fl. reinen Gewinn hatte.

8. Frhr. v. Aretin führte als Hinderniß des Anbaues neuer Produkte auch den Mangel an Absatz und an Kenntniß der Bearbeitung an. So habe er mit dem Bologneser Hanf die glücklichsten Versuche gemacht, aber den Bau nicht ins Große getrieben, vielmehr wieder aufgeben müssen, weil Niemand damit umzugehen wußte, und man die Sache mehr als Spielerei betrachtete, als für etwas, was wirklichen Nutzen bringe. Herr von Stachelhausen der thätigste Oekonom in dieser Gegend habe in Betreff des Repsbaues die nämliche Klage geführt.

9. Auch die Vortheile von Kulturcongressen überhaupt wurden besprochen, und dabei wurde besonders jenes von Buttenheim erwähnt, wovon in einem der letzten Wochenblätter Erwähnung geschah. Darauf wurde aber erinnert: daß bei jenem Kulturcongreße die Theilhaber bezahlen müßten, und daß ein Kulturcongreß ohne Bezahlung gewiß weit gemeinnütziger wirken könne.

10. Endlich wurde von den meisten Anwesenden erklärt: daß ihnen zu künftigen Versammlungen ein Werktag viel angenehmer sey als ein Sonntag, weil sie gerade an Sonntagen in ihren Gewerben am meisten versäumen, und zu Hause am nothwendigsten seyen. Es wurde daher beschlossen: daß die künftigen Versammlungen immer am ersten Werktag eines jeden Monats gehalten werden soll.

Hiemit wurde das Protokoll dieser zweiten Sitzung geschlossen und unterzeichnet.

Aretin.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

265. Ueber die Fabrikation des Runkelrübenzuckers, von Friedrich Kuhlmann.

(Schluß.)

Würde die Kohlensäure durch Zersetzung der Kreide dargestellt, so könnte man folgendermaßen verfahren: Man leite das Gas, nachdem es vorher durch kohlensaures Alkali von aller anhängenden Säure gereinigt worden wäre, in ein Gasometer von derselben Beschaffenheit, wie diejenige bei der Gasbeleuchtung. Von da aus führe man es durch eine mit Hahn und am Ende mit kleinen Löchern versehene Röhre in die Flüssigkeit. Das Gas wird auf diese Weise bloß unter dem Drucke des Gasometers durch den noch heißen Saft aufsteigen. Man könnte auch, um das Gas noch mehr zu vertheilen, das Ende der durchlöcherten Röhre nach Art des Taylor'schen Rostes einrichten.

Wollte man das Gas durch Verbrennen von Holzkohle darstellen, so scheint es mir am ökonomischsten zu seyn, wenn man es durch einen in sein zertheilter Gestalt herabfallenden Strom die Flüssigkeit absorbiren ließe. Ließe sich dieß der Lokalität wegen nicht gut einrichten, oder würden sich sonst Uebelstände dabey zeigen, so könnte man sich des Apparates bedienen, welcher an einigen Orten gebraucht wird, um Luft in den Zuckersyrup einzublasen. Das aus Holzkohle bereitete Gas müßte aus dem Ofen in einen Behälter, und von da, durch ziemlich feine wollene Gewebe hindurch, damit keine Asche oder sonst ein fremdartiger Körper es verunreinige, mittelst eines Gebläses in den Kessel getrieben werden. Auf diese Art würde man nicht allein die Trennung des Kalkes bewerkstelligen, sondern das Abdampfen gienge auch schneller vor sich, besonders wenn man das Gas, vor seiner Ankunft im Kessel, noch durch erhitzte Röhren strömen ließe, überhaupt wenn man das ganze Verfahren des Lufteinblasens, wie es in einer Abhandlung von Peuvion im Jahre 1832 beschrieben ist, befolgen würde.

Diese Verfahrungsweisen scheinen mir von keiner Schwierigkeit zu seyn; doch bin ich noch nicht im Stande gewesen, Versuche darüber im Großen anzustellen, und ich habe daher die genaue Einrichtung eines hiezu gehörigen Apparats noch nicht studiert.

Die verschiedenen Resultate, welche ich in dieser Note hier mittheile, sind beinahe schon ein Jahr alt. Ich hatte sie sogleich, nachdem ich sie erhalten, mehreren Personen mitgetheilt, besonders dem Hrn. Demesmay, der sich sehr mit der Fabrikation des Runkelrübenzuckers beschäftigte, und dem es gelungen ist, einige Verbesserung dabei anzubringen. Es lag nicht in meiner Absicht, der Gesellschaft noch unbestimmte Gedanken mitzutheilen, bevor ich einige Versuche im Großen darüber angestellt haben würde; da ich aber erfahren habe, daß man einige Versuche gemacht, die mit denen übereinstimmen, welche zur Ergänzung meiner Arbeit dienen sollen, so entschloß ich mich, diese wenigen Zeilen niederzuschreiben, um mich vor jedem Verdachte, Thatsachen Anderer als meine eigene Erfindung bekannt gemacht zu haben, zu reinigen, falls ich meine Versuche fortsetzen und der Gesellschaft eine neue Arbeit über diesen Gegenstand überreichen sollte.

Uebrigens schien es mir nützlich zu seyn, die Fabrikanten auf einen Gegenstand aufmerksam zu machen, welcher hinsichtlich seiner Resultate für ihre Industrie von großer Wichtigkeit seyn kann.

Sollte die Anwendung der Kohlensäure, welche so guten Erfolg verspricht, schon einmal fruchtlos versucht worden seyn, so glaube ich, daß man doch weitere Versuche darüber nicht aufgeben sollte. Denn ich bin überzeugt, daß die sich dabei darbietenden Schwierigkeiten zu überwinden sind. Man hatte auch lange Zeit ohne Erfolg die Wärme zum Ausziehen des Runkelrübensafts anzuwenden versucht, bis endlich durch neue Versuche die Zweckmäßigkeit dieses Verfahrens bewiesen worden ist.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

266. Beschreibung der genießbaren Schwämme.

Da in Bayern der Genuß der Schwämme beliebt und sehr häufig ist, Mißgriffe aber schreckliche Folgen nach sich ziehen, so thue ich meinen Landsleuten vielleicht einen Gefallen, wenn ich in der gegenwärtigen Jahreszeit die genießbaren Arten aufführe, und durch eine bündige Beschreibung kenntlich und unterscheidbar mache.

Ich habe es für's Beste gehalten, blos die genießbaren Schwämme auszuheben, und aus diesen wieder nur jene, welche nach den meisten und beßten Erfahrungen sich zum Genuße ohne Zweydeutigkeit eignen.

Die große Zahl aller übrigen Schämme besteht aus ungenießbaren, und sie können es auf verschiedene Weise

seyn, indem sie sehr zähe, trocken, leder- oder holzartig, eckelhaft u. dgl. m. sind, oder wirklich schädliche Eigenschaften besitzen, und Giftschwämme heißen.

I. Blätterschwämme (Agaricus).

Die untere Seite des Hutes ist mit nebeneinanderliegenden Blättchen besetzt.

1. Reizker, Reizig, Riske, Reizling, Rietschling, Hirschling. (Agaricus deliciosus.)

Der ganze Schwamm ist pomeranzenfarbig, der Stiel hohl, bis 2 Zoll hoch und bis ⅔ Zoll dick, etwas breitgedrückt, außerdem rund, ohne Haare, mit einem weißlichen Anfluge und öfters vertieften, dunklern Flecken. Der Hut ist von ½ bis 4 Zoll breit, nicht stark gewölbt, der Rand nach unten, gegen die Blätter zu eingerollt und auf der Oberfläche sind einige dunklere, kreisförmige Streifen, beym Durchbrechen ist der ausfließende, milchähnliche Saft schön rothgelb, das Fleisch des Hutes ist ebenfalls rothgelb. Der Geruch ist schwach und angenehm, der Geschmack im frischen Zustande bitter und etwas scharf. Bey feuchtem Wetter ist die Oberfläche klebrig.

Er wächst im Sommer und besonders gegen den Spätherbst zu in Nadelwäldern auf der Erde, jeder für sich stehend aber ihrer oft viele in einem großen Kreise.

Genossen wird der Schwamm überall, und von gutem Geschmake gefunden, das Bittere und Scharfe verliert sich in der Zubereitung.

(Im Alter erhebt sich der Rand des Hutes nach oben, die Gestalt wird mehr trichterförmig, der Hut bekömmt eine grünliche Farbe, der Schwamm wird dann auch Birkenraizger genannt, und für giftig gehalten) Eine Abbildung ist in Schäffer Tafel 11.

2. Brödling, Brätling. (Agaricus volemus.)

Der Stiel ist 1 bis 2½ Zoll lang und ½ bis 1½ Z. dick, hell braungelb, etwas weißlich, ohne Haare, und nicht hohl, sein Fleisch nicht zähe, sondern derb, weiß, und giebt, so lang der Schwamm jung ist, beym Durchbrechen eine weiße Milch von sich. Der Hut ist schön braungelb oder pomeranzen-rothbraun, in der Mitte etwas dunkler, an der Oberfläche trocken, ohne Glanz und ohne Haare. Anfänglich ist der Rand nach unten gerollt, später wird der Hut etwas trichterförmig, oder hebt sich von zweyen Seiten gegeneinander in die Höhe, das Fleisch ist derb, weiß, brüchig und beym Zerbrechen fließt in der Jugend ein weißer, milder Milchsaft aus. Die Blättchen sind weiß und schwach ins Gelbliche fallend. Der Geschmack des rohen Schwammes ist mild, der Geruch angenehm, bey ältern oft wie Häringe. Im Kochen wird er härter und fast schwarz.

(Fortsetzung folgt.)

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

267. Auszug eines Emmenthaler Kühers auf der Alpe.

In dem Kanton Bern, auf beiden Seiten der — Goldsand mit sich führenden — großen Emme, zieht sich das 8 bis 9 Stunden lange und bis 5 Stunden breite Emmenthal hin, westlich vom Entlibuch im Kanton Luzern und südlich vom Berner Oberlande begränzt. Dieses Thal zeichnet sich zwar nicht durch romantische Schönheit aus, wie andere Schweizerthäler; es hat keine kolossalen Felsmassen, keine Gletscher, keine Wasserfälle, nicht einmal einen See. Ziemlich reizlos windet sich die Emme in einem breiten Beete zwischen einförmigen Hügeln hindurch: finstere Tannenwälder ziehen sich an diesen Hügeln herab, und von der Hauptmündung bis zu seinem Ende bleibt sich das Thal in allen seinen Verzweigungen ähnlich, und bietet den nämlichen prosaischen Anblick dar. Dichter, Maler und empfindsame Reisebeschreiber finden daher hier ihre Rechnung nicht, und reisen nur selten durch.

Dagegen gehört das Emmenthal zu den fruchtbarsten und reichsten Alpenlandschaften der ganzen Schweiz, und wird von einem schönen, thätigen und wohlhabenden Menschenschlage bewohnt, der sich von Pferde- und Rindviehzucht, vom Ackerbau, von Alpenwirthschaft und Fabrikarbeiten ernährt. Die hier bereiteten Käse stehen mit Recht in großem Rufe; es wird viel Leinwand gewebt und eine Menge hier verfertigten Holzarbeiten, als Pflüge, Fässer, Tröge, Räder und Wagen, nach allen Gegenden der Schweiz versandt. Im ganzen Thal verrathen die freundlichen, gut gebauten Häuser den herrschenden Wohlstand, und sowohl Schul- als Wohlthätigkeits-Anstalten sind in Menge vorhanden und gut eingerichtet. Fast nirgends ist das Thal ganz eben, sondern von einer Menge Berge und Hügel durchschnitten, auf denen die fettesten Alpentriften mit einzelnen Wohnungen und hohen Waldungen abwechseln. In den Tiefen reihen sich stattliche Dörfer an einander, umgeben von üppigen Kornfeldern und herrlichen Wiesen, durch die sich zahlreiche, spiegelklare Bäche schlängeln und die glücklichen Bewohner mit den trefflichsten Forellen versorgen. Die Emmenthaler haben vor andern Schweizern in Charakter und Sitten viel Eigenthümliches. Von Natur schon derb, knochig und breitschulterig haben sie noch durch Arbeit und Uebung ihre Kräfte gestählt. Sie sind langsam und bedächtig, kalt und verschlossen, trocken und ungesprächig, und wo sie reden müssen, breit aus Unbehilflichkeit. Von der redseligen Freundlichkeit der gepriesenen Berner Oberländer ist hier so wenig Spur, daß man uns eher den Dank auf unsern Gruß schuldig bleibt und die Mütze auf den Kopf behält, als durch zuvorkommende Anrede uns merken läßt,

wir seyen im Thale willkommen. Doch sind sie ernst und verständig, treu und bieder, fleißig und betriebsam, und übertreffen die Oberländer weit an Kunstfertigkeit. Es würde schwer fallen, einen Handwerker oder Künstler zu nennen, den das Emmenthal nicht aufzuweisen vermochte. Der ansehnlichste Ort des Thales ist das große gutgebaute Pfarrdorf Langnau, belebt von 1200 Einwohnern, die Leinwand weben, Leder gerben und Käse bereiten.

Man kann von hier auf leichten Wagen mehrere Sennhütten erreichen und daselbst die Alpenwirthschaft beobachten. Während nämlich in den untern Theilen des Thales der Landbau den Fleiß des Volkes beschäftigt, und alles bis auf die höchsten Hügel hinauf, einem Garten gleich bearbeitet wird, sind die hintern Theile und das Gewebe ihrer Hügel der Alpenwirthschaft gewidmet.

(Schluß folgt.)

Münchner Getreid-Schranne am 23. August 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	630	1026	1656	1271	385	13	15	12	20	11	22	—	—	—	5
Roggen . .	353	465	818	602	216	9	58	9	5	8	23	—	13	—	—
Gerste . . .	31	610	641	550	91	9	38	8	54	8	9	—	52	—	—
Haber . . .	64	452	516	496	20	6	3	5	23	4	39	—	1	—	—

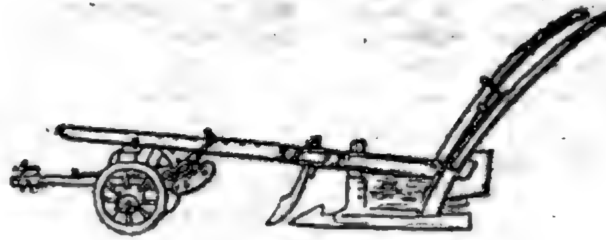
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 10. bis 16. August 1834.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	10	12	37	—	—	9	16	6	54	5	2
Amberg . . .	16	11	57	—	—	7	57	7	—	4	42
Ansbach . .	13	9	10	9	57	6	30	—	—	3	53
	16	9	19	10	14	6	32	6	—	3	54
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	13	11	22	12	19	9	39	6	21	5	43
Baireuth . . .	—	10	24	—	—	7	48	7	30	5	3
Dinkelsbühl . .	13	9	50	9	50	6	50	5	54	3	52
Erding . . .	14	11	40	—	—	8	24	7	40	5	30
Ingolstadt . . .	16	10	55	—	—	9	13	7	—	5	20
Kempten . . .	13	—	—	13	50	11	26	8	25	6	31
Landsberg . . .	16	—	—	12	40	9	15	7	30	4	58
Landshut . . .	14	11	15	—	—	8	—	7	45	6	—
Lauingen . . .	16	12	—	12	34	9	38	7	41	5	10
Memmingen . .	12	—	—	13	17	10	2	9	—	6	23

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
München . . .	16	12	25	—	—	8	52	8	2	5	22
Murnau . . .	16	—	—	13	12	10	—	8	—	5	12
Neuötting . . .	13	12	22	—	—	7	40	—	—	6	12
Nördlingen . . .	16	—	—	12	15	8	12	7	4	4	14
Nürnberg . . .	16	11	15	—	—	7	55	6	36	5	12
Passau	—	11	—	—	—	—	—	8	—	6	—
Regensburg . .	16	10	54	—	—	8	7	6	42	4	56
Rosenheim . .	14	12	38	—	—	8	20	6	34	5	34
Speyer . . .	12	12	32	12	51	9	28	8	2	5	57
Straubing . .	16	11	22	—	—	8	50	6	45	5	31
Traunstein . .	16	13	—	—	—	7	24	6	12	5	12
Vilshofen . . .	13	11	57	—	—	8	5	7	4	—	—
Weilheim . . .	14	13	20	13	20	8	54	7	—	5	—
Weißenburg . .	16	10	12	—	—	7	41	6	37	4	40
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 49. den 2. September 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

268. Ueber die Anwendung des Märgels beim Ackerbau.

Wenn gleich schon oft gesagt worden, was der Märgel eigentlich ist, (heißt es in der allgem. Landw. Zeitung) so glaube ich doch hier, um späterhin verstanden zu werden, dieses wiederholen zu müssen: Der Märgel ist eine Mischung mehrerer Erdarten, denen eine geringere oder größere Masse Kalk beigemischt ist.

Nach den verschiedenen Gemengtheilen dieser Erdarten läßt derselbe sich mittheilen:

a) in Kalkmärgel,

b) in Thon- oder Lehmmärgel,

c) in Sandmärgel,

je nachdem die eine oder die andere Erdart in selbigem die vorherrschende ist. Aus diesem Vorgesagten ergiebt sich, daß der Märgel keine Düngung seyn oder geben kann, wie Viele dieses andeuten wollen, wenn sie sagen: ich habe meinen Acker mit Märgel gedüngt, oder überhaupt von Märgeldüngung sprechen. Als Dünger können im Allgemeinen nur solche Gegenstände betrachtet werden, welche auf dem Wege der Verwesung oder Fäulung in Humus (Dammerde) verwandelt werden, sie können daher nur aus dem Thier- oder Pflanzenreiche abstammen, und werden daher durch den generellen Begriff von animalischen und vegetabilischen Dingen ausgedrückt; dagegen sind die Erzeugnisse des Mineralreichs unverweslich, es kann aus selbigen, nach allen bis jetzt gemachten Erfahrungen, sich kein Humus erzeugen, mithin können dieselben nicht als Düngungsmittel angesehen und betrachtet werden, wenn gleich dieselben mitunter die Fruchtbarkeit des Bodens zu vermehren, und daher als Dünger zu wirken scheinen. Die Einwirkungen aller Mineralien auf die Fruchtbarkeit ist nur chemisch, in so weit sie nicht durch eine Vermischung verschiedener Erdarten hervorgebracht wird.

Enthält der Märgel in hundert Theilen über die Hälfte Lehm oder Thon, so wird derselbe, da hiernach diese Erdarten vorherrschend sind, Lehm- oder Thon-Märgel, ist über die Hälfte Kalk oder Sand, so wird derselbe Kalk- oder Sandmärgel genannt; und so verschieden diese Gemengtheile vermischt seyn können, so verschieden wird bei deren Anwendung auch die Wirkung seyn; denn der Märgel wirkt auf den Acker nicht allein chemisch, sondern auch physisch ein, weshalb auch, nach den einzelnen Bestandtheilen desselben, entweder die chemische oder physische Wirkung die vorherrschende

seyn wird. Hierin ist auch der Grund zu suchen, warum einzelne Beobachter so verschiedene Resultate gefunden haben, und nach diesen ihre Urtheile fällten.

Wer daher den Märgel anwenden will, der muß, ehe er dazu schreitet, die Bestandtheile seines Ackers prüfen, dann untersuche er die Zusammensetzung des Märgels. Beides ist nothwendig, wenn mögliche Mißgriffe vermieden werden sollen.

Bei der Untersuchung des zu märgelnden Bodens würde es vorzüglich darauf ankommen, festzustellen, ob Lehm, Thon oder Sand die vorherrschende Erdart ist, ob mit selbigen viel verwesliche Stoffe, Wurzeln oder andere Pflanzentheile vermengt sind, wie viel Humus derselbe, und ob er bereits einen bedeutenden Theil Kalk enthält. Wie diese Versuche anzustellen sind, anzugeben, dürfte hier zu weitläufig seyn, nur scheint es nothwendig, hier noch zu erwähnen, daß wohl zu prüfen ist, ob der Boden auch vielen todten oder sauern Humus enthalte.

Chemisch wirkt der Märgel durch den Kalk, welchen er enthält; dieser hat nämlich die Eigenschaft, alle verwesliche Theile organischer Substanzen, sie mögen ursprünglich dem Thier- oder Pflanzenreiche angehören, schneller zu zersetzen, als dieses auf dem gewöhnlichen Wege geschieht. Hierdurch werden diese Stoffe schneller in Humus verwandelt, und können daher von den auf dem Acker wachsenden Pflanzen früher als Nahrung aufgenommen werden, und bei dem vermehrten Humus-Gehalt wird der Wachsthum derselben ungemein befördert. Ferner wirkt derselbe noch chemisch, indem er den Boden wahrscheinlich dadurch erwärmt, daß er ihm einen Theil der Feuchtigkeit entzieht, selbige aufnimmt, und sie wieder an die Luft absetzt, also die Verdünstung der Feuchtigkeit befördert. Er entzieht ferner durch seine Eigenschaft, jede Säure aufzunehmen, dem Acker die in selbigen durch Humus und Nässe gebildete Säure. Durch chemische Versuche hat man nämlich die Erfahrung gemacht, daß der Humus, wenn er mit zu vielem Wasser lange in Berührung kommt, in einen sauern Zustand übergeht, in welchem er zur Ernährung der Pflanzen untauglich ist, in so fern selbige nicht etwa einen sauern Boden verlangen. Er kann Jahrhunderte in diesem Zustande bleiben, und wird in selbigem, eben weil er nicht ins Leben übertritt, todter Humus genannt; wird ihm aber die Säure entzogen, so wird er dadurch wieder auflöslich, und zur Ernährung der Pflanzen geeignet. Der im Märgel enthaltene Kalk entzieht aber dem todten Humus die Säure, macht ihn auflöslich, und dient den Pflanzen, in Extractivstoff verwandelt, zur Nahrung.

Physisch wirkt der Märgel, indem er den Acker entweder mehr bindet, oder auflockert, je nachdem er selbst bindende oder lockernde Theile enthält. Bekannt ist es, daß der Lehm oder Thon, je reiner er ist, desto mehr bindet; ist nun also der Hauptbestandtheil eines Märgels die eine oder die andere dieser Erdarten, so müssen wir auch annehmen, daß sie die bindende Kraft des Bodens, dem sie beigemischt wird, vermehrt. Beide Erdarten haben außerdem noch die Eigenschaft, daß sie das Wasser, wenn sie es einmal aufgenommen haben, lange an sich halten, es nicht leicht ausdünsten, und vorzüglich, wenn sie auf der Oberfläche erst etwas getrocknet sind, die Ausdünstung erschweren, wodurch dergleichen Äcker immer länger feucht bleibt. Durch die dem Boden anhängende Nässe wird derselbe aber auch kälter, woher es denn auch kommt, daß auf einem solchen Boden im Frühjahre die Vegetation später eintritt, weshalb man einen solchen Boden als kalt bezeichnet, vorzüglich wenn der Thon oder Lehm in starken Lagern steht, oder einen nicht durchlassenden Untergrund hat. Diese Eigenschaft des Bodens läßt sich gleichfalls durch die Chemie erklären, weil durch das im Boden enthaltene Wasser der sich entwickelnde Wärmestoff gebunden wird, der Acker daher kalt bleibt. Der Sand dagegen macht, vorzüglich wenn er grobkörnig ist, den Boden locker, er läßt die Feuchtigkeit leicht durch, sowohl beim Sinken derselben in die Erde, als auch bei der Verdünstung. Ein zum größten Theile aus dieser Erdart bestehender Boden wird im Frühjahre schnell trocken, die Sonnenstrahlen können ihn eher erwärmen, weshalb gewöhnlich auch auf dem Sandboden mit einem durchlassenden Untergrund in der Regel die Vegetation sich früher zeigt, als auf Lehm- und Thonboden. Ist derselbe mit schwarzer Erde gemischt, ohne durch selbige gebunden zu seyn, so scheint dessen Wärme noch erhöht zu werden, wahrscheinlich, weil diese Erde durch ihre Farbe vielleicht einen noch höheren Grad der Wärme annimmt, selbige mehr bindet oder einsaugt, und sie nicht leicht entweichen läßt; denn die Erfahrung lehrt uns, daß schwarze Körper die Wärme einsaugen, wenn weiße selbige zurückweisen. Der Wärmestoff in der Natur wird durch das Licht der Sonnenstrahlen entwickelt; diese werden aber durch die weiße Farbe zurückgeworfen, daher das Blenden des Scheins und anderer Gegenstände, wenn die Sonne auf selbige, dem Auge entgegen scheint.

Wenn dieser Acker aber einen dieses Wasser nicht durchlassenden Untergrund hat, so daß selbiges nur durch die Ausdünstung entweichen kann, so kann auch dieser Boden kalt seyn. Ein Untergrund, welcher das Wasser anhält, kann diesem Boden sehr zuträglich seyn, und dessen Fruchtbarkeit vermehren.

Nachdem wir diese verschiedenen Wirkungen vorstehend entwickelt haben, werden wir im Stande seyn, auch auf diejenigen zu schließen, welche der Märgel hervorbringen muß, wenn er dem Acker beigemengt wird. In der Mischung seiner Bestandtheile liegt dessen Brauchbarkeit für die eine oder andere Bodengattung des Ackers.

(Fortsetzung folgt.)

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

269. Beschreibung der genießbaren Schwämme.

(Fortsetzung)

Er wächst in Buchen und Nadelwälder vom July bis September und ist als Speise beliebt. Eine Abbildung findet sich bey Schäffer Tafel 5.

3. Stockschwamm. (Agaricus caudicinus.)

Der Stiel ist ½ bis 2½ Z. lang und 2—4 Linien dick, weiß gekrümmt, braun, nach unten zu dunkler, bis an den Ring mit seinen, häutigen Schüppchen besetzt. Der Ring steht 2—4 L. unter dem Hute und ist flockig, anfangs weiß, später braun, einzelne Plättchen laufen in Streifen vom Hute bis an den Ring herab. Der Hut steht ziemlich auf der Mitte des Stieles, ist ½ bis 2½ Zoll breit, glatt, ohne Haare, oben etwas fettig anzufühlen, bey trockener Luft trocken, von Farbe hell oder dunkel, gelblichbraun oder dunkelbraun, in der Mitte meistens heller, nach dem Rande zu dunkler, übrigens gewölbt, öfters unregelmäßig gebogen, und sein Fleisch in der Mitte 2—4 Linien dick, gegen den Rand hin dünner, mattweiß. Die Plättchen sind von ungleicher Länge, gelblichweiß, später gelblichbraun.

Der Geruch des Schwammes ist obstartig, der Geschmack als roh unangenehm, das Fleisch etwas zähe. Er kömmt büschelweise beysammen an modernden Erlen- und Buchen- so wie andern Baumstämmen vom August bis Oktober, oft schon früher, in großer Menge vor.

Genossen wird er an vielen Orten, ist aber auf dem Markte zu Wien, wegen leichter Verwechselung mit Giftschwämmen verboten. Nur der Hut ist genießbar, der Stiel zu hart. Eine Abbildung befindet sich in Schäffer. Tafel 9.

4. Heckenschwamm. Hallimasch. (Agaricus polymyces.)

Der Stiel ist 2—5 Zoll lang und bis 1 Z. dick, öfters gebogen, vorzüglich jung mit weißlichen Flocken besetzt, blaß bräunlichgelb, fleischig, aber zähe, nicht brüchig, selten hohl, innen von derselben Farbe wie außen, nur in der Mitte weiß. Der Ring ist ½—½ Z. vom Hute entfernt, häutig, zerrissen, am Stiele etwas aufgetrieben. Der Hut ½—4 Z. breit, anfänglich gewölbt, später flach, in der Mitte erhaben, hell — braungelb, in der Mitte und am Rande dunkler, die Oberfläche mit schwarzbraunen Flocken und kurzen Haaren besetzt, die in der Mitte am dichtesten stehen, und nach starkem Regen sich öfters verlieren. Die Plättchen sind blaß gelblichweiß, verschieden lang, und die längsten laufen am Stiele bis zum Ringe hinab. Das Fleisch ist nur in der Mitte des Hutes dick, weiß; der Geruch ist schwach und der Geschmack als roh säuerlich und unangenehm.

Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste in feuchten Wäldern an faulen Baumstämmen und Wurzeln in gedrängten Büscheln bis zu 60 beisammen, er wird fast überall genossen, gilt aber in Frankreich für giftig.

Eine Abbildung befindet sich in Schäffer. Tafel 74.

5. Nagelschwamm. (Agaricus esculentus).

Der Stiel ist 1 — 1½ Zoll hoch, und ½ — 1½ Linien dick, hohl und blaßgelblich. Der Hut sehr dünn blaßgelbbräunlich, anfänglich gewölbt, dann flach, in der Mitte erhöht und ⅛ bis ¾ Zoll breit. Die Plättchen sind weißlich, nicht dicht stehend. Der Geruch ist angenehm. Der Schwamm kömmt in Gehölzen und auf Grasplätzen zwischen faulen Blättern und Moos im Sommer und Herbste häufig vor, und wird stark gegessen.

Eine Abbildung befindet sich in Schäffer Tafel 59.

6. Champignon, Feldchampignon, Kukemuk Agaricus edulis seu arvensis.

Der Stiel länglich, gerade oder gebogen, walzenförmig, in der Mitte oder unten zuweilen dicker und am Grunde etwas knollig, meistens hohl, mit bleibendem Ringe, von Farbe weiß und bleigrau. Der Hut anfänglich kugelrund oder etwas kugelförmig, dann halbkugelig; endlich flach gewölbt, am Rande beständig einwärts gebogen, bis über 2 Zoll breit, an dem Stiele nur wenig anhangend, an der Oberfläche trocken glatt oder nur schwach schuppig, weiß oder graudunkel. Die Plättchen dichte, blaßfarbig, später dunkler oder sogar schwärzlich. Der Geruch ist nicht unangenehm. Er kömmt auf Bergwiesen, Weiden und Gehölzen meist im August vor, und gehört zu den beliebtesten Schwämmen.

Eine Abbildung befindet sich in Schäffer Taf. 310 und 311.

Eine Abart davon ist der

7. Garten-Champignon. (Agaricus campestris).

Der Stiel ist 2 — 3 Zoll hoch, und bis über ½ Zoll dick, walzenförmig, zuweilen umgekehrt, kegelförmig, das Ende davon knollig, abgerundet, zuletzt dünn, oft ungestaltet, etwas filzig, fleischig, weißlich und fest. Der Ring bleibend, unvollkommen, von gleicher Farbe; der Hut fleischig, ziemlich flach, weißlich oder rothbraun, auch gelbgrünlich, die Schuppen angedrückt, schwach, umbrafarbig, rauh. Die Plättchen zahlreich, anfangs weiß, glauröthlich, dann roth, endlich dunkler, der Geruch angenehm.

Der Schwamm wird von Gärtnern angezogen, von selbst wächst er nach Regentagen auf Brachäckern, Wiesen und Weiden, so wie in Obst- und Weingärten vom

*

Juli bis September und gehört zu den angenehmsten und beliebtesten Genußschwämmen.

Eine Abbildung befindet sich in Schäffer Tafel 28 und 33.

8. Honigtäubling. Blauer Täubling. (Agaricus russula seu Agar. russula cyanoxanthus). — Unter dem zweiten Namen aber versteht man auch den Speiteufel. Agarricus emeticus.

Der Stiel ist an 2 Zoll hoch, weiß und rosenroth angelaufen, fein beschuppt. Der Hut dunkel rosenroth, mit feinen, kleinen Schüppchen von derselben Farbe, und 2 — 3 Zoll breit. Die Plättchen sind weiß und und ungleich lang. Der Geschmack ist angenehm. Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste in Wäldern, kann aber mit dem Speiteufel verwechselt werden.

Eine Abbildung befindet sich in Schäffer Tafel 58 und 75.

(Die braunen, blaurothen und kupfergrünen werden theils als besondere Arten eßbarer Schwämme angegeben, theils für Giftschwämme gehalten, es würde daher wohl das Beste seyn, sie zu vermeiden).

9. Scheidenschwamm. Agaricus vaginatus.

Der Stiel $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Fuß hoch und $\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll dick, walzenförmig oder etwas platt gedrückt, gewöhnlich gerade, am Grunde etwas verdickt, nach oben zu dünner, und zum vierten Theile mit einer Scheide bezogen, mit der er meistens in der Erde steckt. Die Farbe des Stieles ist weiß, nach oben ist er mit weichen, weißen Flocken besetzt, in der Mitte ist eine mit flockigem Gewebe ausgefüllte Höhle, das Fleisch ist zart und weiß, der Ring fehlt. Der Hut anfangs glockenförmig, dann flach, $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Fuß breit, an der Oberfläche grau, blaugrau oder braun, der Rand gestreift, übrigens ohne Haare, klebrig und mit weißlichen Flocken besetzt, das Fleisch weiß, in der Mitte am dicksten, geschmacklos. Die Plättchen weiß, ungleich lang, die längsten mit dem Stiele verwachsen.

Die Zeit des Schwammes ist Sommer und Herbst.

Nach neuern, damit angestellten Erfahrungen ist er unschädlich und eßbar.

Eine Abbildung befindet sich in Schäffer. Tafel 85 und 86.

10. Kaiserling. Agaricus Caesareus.

Stiel blaßgelb. Der Ring groß, herabhangend. Der Hut pomeranzenfarb oder dunkelgoldgelb, am Rande gefurcht. Die Plättchen blaßgelb. Anfänglich ist der Schwamm von einer weißen Hülle umgeben, die später als eine Scheide am Stiele sitzt.

Der Schwamm gehört zu den besten eßbaren Arten, erfordert aber Aufmerksamkeit, um ihn nicht mit dem Fliegenschwamme zu verwechseln.

Eine Abbildung befindet sich in Schäffer. Tafel 247 und 248.

11. Parasolschwamm Agaricus procerus.

Der Stiel bis über 1 Fuß hoch und $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll dick, walzenförmig, unten mit einer Knolle, weißlich oder hellbraun, mit graubraunen Flecken und Bändern, über dem Ringe heller und fleckenlos. Der Ring derb häutig, bräunlich oder weiß, verschiebbar. Der Hut anfangs eirund, dann glockenförmig, endlich flach, graubraun oder bräunlich weiß, in der Mitte am dunkelsten, mit anliegendem Filze und Flocken besetzt. Die Plättchen ungleich lang, dicht stehend, weiß, im Alter bräunlich. Das Fleisch zart, reinweiß, trocken.

Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste besonders in Fichtenwäldern.

Sowohl jung als alt erwachsen ist der Hut eine gute Speise.

Eine Abbildung befindet sich in Schäffer. Tafel 22 und 23.

12. Mauseschwamm Agaricus myomyces.

Der Stiel 1 — 3 Zoll lang und $\frac{1}{2}$ Zoll dick, grau lichweiß. Der Hut 2 — 4 Zoll breit, gewölbt, glatt oder feinbeschuppt, bräunlichgrau. Die Plättchen weißlich.

Der Schwamm wächst im Herbste in Wäldern, und wird in mehreren Gegenden von den Landleuten eingesammelt und genossen.

Eine Abbildung befindet sich bei Schäffer. Tafel 64.

13. Birkenschwamm. Agaricus torminosus.

Der Stiel glatt, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch und bis $\frac{1}{2}$ Z. dick, glatt, blaß und hohl. Der Hut blaß gelbröthlich, mit dunklern Ringen, bis 3 Zoll breit und am Rande mit langen Zotten. Die Plättchen von Farbe blasser, als der Hut, oder weißlich. Die Milch weiß.

Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste, ist nach den meisten Nachrichten unschädlich, und wird in mehreren Gegenden von den Landleuten zum Genusse eingesammelt.

Eine Abbildung befindet sich bei Schäffer. Tafel 12.

14. Süßling. Agaricus subdulcis.

Der Stiel $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch, hohl, von der Farbe des Hutes, welcher hellgelbbraun, $\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll breit, ohne Haare, trocken, gewölbt und später in der Mitte vertieft ist. Die Plättchen sind röthlichweiß, die Milch ist weiß und nicht scharf.

Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste an feuchten Orten in Wäldern.

Eine Abbildung befindet sich bei Schäffer. Tafel 73.

15. Rothbrauner Milchschwamm. Agaricus rufus.

Der Stiel bis 2 Zoll hoch und ⅓ Zoll dick, hell röthlichbraun mit weißem Anfluge, unten weißfilzig, nicht hohl, das Fleisch nicht sehr zähe und blasser. Der Hut bis 3¼ Zoll breit, röthlichbraun, mit etwas erhabenen dunkleren Flecken. In der Mitte ist eine Erhabenheit, um welche der Hut eingedrückt ist, und die Ränder sind nach unten gebogen; das Fleisch ist mattweiß, ins Bläuliche fallend. Die Plättchen sind von ungleicher Länge, dicht, weißgelb. Der Geruch ist schwach, die Milch scharf.

Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste in Nadelwäldern.

16. Scharfer Milchschwamm. Agaricus acer.

Der Hut graubraun, schleimig; die Plättchen blaßröthlich; der Stiel noch blasser, nach unten dünner, nicht hohl; die Milch weiß, an der Luft röthlich werdend, scharf.

Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste in Laubwäldern und wird unter die eßbaren gezählt.

17. Der Pfefferschwamm. Pfefferling. Agaricus piperatus.

Der Stiel ist 1 bis 2 Zoll hoch, und bis 1 Zoll dick; der Hut 2 — 6 Zoll breit, dick, steif, unbehaart, trocken, in der Mitte vertieft, die Plättchen sind sehr dicht beisammen; die Farbe ist ganz weiß und ebenso die Milch; der Geschmack ist scharf.

Der Schwamm wächst im Herbste in Wäldern.

Eine Abbildung befindet in Schäffer. Tafel 83.

18, Der Muceron. Agaricus Mouceron.

Der Stiel ist ½ bis 2 Zoll hoch und bis ½ Zoll dick; walzenförmig, nach unten verdickt oder auch dünner, an der untern Hälfte gelblichweiß und ohne Haare, am oberen Theile mit einem weißen Filze bezogen, nicht hohl und von zartem, blaßweißem Fleische. Der Hut 1 bis 3 Zoll breit, und in der Mitte bis ½ Zoll dick, erst halbkugelförmig, später stark gewölbt, blaßgelb, ohne Haare, bei etwas feuchtem Wetter fettig anzufühlen, an mehreren Stellen der Wölbung eingedrückt, der Rand nach innen gerollt; das Fleisch weiß, derb, aber zart, und von etwas gewürzhaftem Geschmacke. Die Plättchen blaßweißlich und sehr zart.

Der Schwamm kömmt im Frühlinge auf grasigen Plätzen vor, und es sind ihrer mehrere mit dem Stiele zusammen verwachsen; der Geschmack ist gut.

19. Jungfernschwamm. Agaricus virgineus.

Der Stiel ist 1 bis 2 Zoll lang und bis 4 Linien dick, unbehaart, weiß, etwas zähe, und erst im Alter hohl. Der Hut bis 1½ Zoll breit, ohne Haare, fettig anzufühlen, blaßweiß, das Fleisch von derselben Farbe, aber dünn und durchsichtig, anfänglich ist er gewölbt, dann flach und zuletzt in der Mitte vertieft. Die Plättchen sind von ungleicher Länge, und die längsten laufen am Stiele herab, weit von einanderstehend und weiß.

Geruch und Geschmack sind schwach, aber nicht widerlich.

Der Schwamm wächst im Herbste auf Wiesen.

Eine Abbildung befindet sich bei Schäffer. Tafel 232.

20. Oreadenschwamm. Agaricus Oreas.

Der Stiel ist dünn, 2 bis 3 Zoll hoch und filzig. Der Hut ½ bis 2 Zoll breit, in der Mitte gewölbt, am Rande sehr dünn, blaß gelblichweiß. Die Plättchen so wie der Stiel sind blasser, als der Hut. Der Geruch ist angenehm.

Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste auf Wiesen.

Eine Abbildung befindet sich bei Schäffer. Tafel 77.

21. Lauchschwamm. Agaricus scorodonius.

Der Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll hoch, und ¼ bis ½ Linie dick, walzenförmig, ohne Haare, hohl, schwarzbraun, nach oben heller. Der Hut bis ½ Zoll breit, gewölbt, später flach, runzlich, ober dem Stiele in der Mitte mit einer Erhöhung, sehr dünn und durchscheinend blaßweiß oder bräunlich. Die Plättchen sind von ungleicher Länge, gebogen, nicht dichte beisammen, weißlich.

Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste in Wäldern und an den Rändern dieser zahlreich, er dient eigentlich nur als Gewürz, und giebt den Speisen einen Knoblauchgeschmack, ist auch leicht zu trocknen und aufzubewahren.

Eine Abbildung befindet sich bei Schäffer. Tafel 99.

22. Drehling. Agaricus ostreatus.

Der Stiel ist sehr kurz, oft fast fehlend; der Hut ½ bis 2 Zoll breit, graubraun oder braun, ohne Haare; die Plättchen sind weiß.

Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste an Laubbäumen, und es sitzen viele Hüte übereinander, zum Genusse wird er häufig eingesammelt.

23. Musseron. Agaricus prunulus.

Ganz weiß, die Plättchen blaß rosenroth. Der Stiel ½ bis 1½ Zoll lang und 3 — 5 Linien dick, etwas schief, nach unten mit weißem Filze, nicht hohl, das Fleisch derb, saftig, mattweiß und in Längsfasern spaltbar, nach oben in den Hut sich erweiternd. Der Hut meistens auf einer Seite größer, zuerst gewölbt, dann flach, öfters in der Mitte vertieft, der äußerste Rand

nach unten umgebogen, blaßweiß, bei feuchtem Wetter etwas fettig, ½ bis 3 Zoll breit, das Fleisch weiß und zart, die Oberhaut fein. Geschmack und Geruch etwas säuerlich, fast wie frisches Mehl.

Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste in Nadelgehölzen, auf sandigem, mit Moos und Gras bewachsenem Boden.

Eine Abbildung befindet sich bei Schäffer. Tafel 78.

24. Violettschwamm. Agaricus violaceus.

Der Stiel bis 4 Zoll hoch und ½ Zoll dick, innen violettgrau; der Hut 3 bis 6 Zoll breit, gewölbt, haarig — schuppig, fleischig; anstatt des Ringes bloß Fäden, der ganze Schwamm dunkel violett. Er wächst im Sommer und Herbste in Wäldern, und wird an manchen Orten gegessen.

II. Faltenschwämme. Merulius.

Der Hut hat ästige, aderförmige Falten.

1. Eyerschwamm, Pfifferling. Merulius Cantharellus.

Der Stiel bis über 2 Zoll hoch, ohne Ring, erst im Alter hohl, fleischig, innen gelblichweiß, nach oben sich erweiternd und in den Hut übergehend. Der Hut von 1 bis über 3 Zoll breit, scheibenartig, mit niedergebogenen Rändern und Falten, die sich mit zunehmendem Alter vergrößern, in der ersten Jugend fast halbkugelförmig, später trichterartig, das Fleisch gelblichweiß, nach dem Rande zu dünn. Die Plättchen bis 1½ Linie hoch, die längsten etwas am Stiele herablaufend: Die Farbe ist ganz dottergelb, der Geruch angenehm, der Geschmack etwas scharf. Der Schwamm kömmt im Sommer und Herbste in Nadel- und Laubwäldern vor, und giebt eine schmackhafte Nahrung.

Eine Abbildung befindet sich bei Schäffer. Tafel 82.

III. Löcherschwämme. Boletus.

An der Unterseite des Hutes sind Röhrchen, und der Hut erscheint daher unten mit Löchern besetzt.

1. Ringpilz. Boletus luteus.

Der Stiel ist 1 bis 2 Zoll hoch und bis ⅔ Zoll dick, weißlich, nach oben blaßgelb und mit kleinen, im Alter dunkelbraun werdenden Körnchen besetzt, nicht hohl, innen weißlich, das Fleisch ziemlich derb, und in Längsfasern spaltbar. Der Ring ist am obern Ende des Stieles weiß, häutig, später braun, zuweilen abwesend. Der Hut 2 bis 4 Zoll breit, gewölbt, an der Oberfläche schleimig, ohne Haare, schmutzig braun, später schmutzig gelb, das Fleisch gelblichweiß, saftig, zart, der Geruch dessen obstartig, der Geschmack säuerlich. Die Röhrchen sind gelb.

Der Schwamm wächst im Herbste in Nadelhölzern.

Eine Abbildung befindet sich bei Schäffer. Tafel 114.

2. Schmeerling. Boletus granulatus.

Der Stiel ist 1 bis 2 Zoll hoch und ⅓ bis ½ Zoll dick, nicht hohl, ohne Ring, ohne Haare, feucht anzufühlen, weißgelb, nach oben zu mit Körnchen besetzt, die später dunkelbraun werden und von vielen Maden bewohnt und durchbohrt; das Fleisch derb, blaßgelb, aus Längsfasern bestehend. Der Hut bis ½ Zoll dick, braungelb, gewölbt, ohne Haare, aber mit Schleim bedeckt, die Oberhaut sehr fein; das Fleisch saftig, zart, weißgelb. Die Röhrchen sind schön hellgelb, der Geruch ist obstartig.

Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste in Waldungen.

Eine Abbildung befindet sich bei Schäffer. Tafel 123 125 und 126.

3. Kapuzinerpilz. Boletus scaber.

Der Stiel 2 bis 6 Zoll hoch, nach oben dünner und bis 1½ Zoll dick, weiß oder grauweiß, und durch viele Erhabenheiten rauh, welche weiß, dunkelgrau oder schwarz sind. Der Hut 2 bis 6 Zoll breit, dick, gewölbt, ohne Haare, ziegelroth oder schmutzig braun, die Röhrchen sind weiß, im Alter schmutzig. Das Fleisch ist sowohl am Hut als am Stiele weiß, jedoch am Hute weicher.

Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste in Wäldern und unter der Heide.

Eine Abbildung befindet sich bei Schäffer. Tafel 104.

4. Steinpilz, (Herrenpilz) Boletus edulis.

Der Stiel wird bis über 6 Zoll hoch, ist in der Jugend eirund, dann walzenförmig, jedoch unten dicker, blaßbräunlich, mit feinem weißlichen Netze bezogen, ohne Haare, nicht hohl, innen weiß, und das Fleisch derb. Der Hut wird 1 bis 12 Zoll breit, und bis 1 Zoll dick, gewölbt, ohne Haare, etwas klebrig, dunkel oder hellbraun, nach oben bräunlich angelaufen. Die Röhrchen sind anfangs weiß, später gelb, und leicht trennbar. Das Fleisch hat einen schwachen Geruch und Geschmack.

Der Schwamm wächst bisweilen schon im May in Laub- und Nadelwäldern und gehört zu den vorzüglichsten eßbaren Arten.

Eine Abbildung befindet sich bei Schäffer. Tafel 134 und 135.

5. Kastanienpilz. Boletus castaneus.

Der Stiel ist 2 bis 3 Zoll hoch, nach oben verdünnt, außerdem walzenförmig, mit dem Hute gleich-

farbig, der Hut bis 5 Zoll breit, gewölbt, mit feinem Filze bekleidet, dunkel zimmetbraun. Die Röhrchen sind weiß, später gelblich, das Fleisch ist weißlich.

Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste in Laubwäldern.

6. Maronenpilz. Boletus badius.

Der Stiel ist 2 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch und bis 1 Zoll dick, walzenförmig, zuweilen gekrümmt, gelb und kastanienbraun bereift, nicht hohl, das Fleisch weiß, derb. Der Hut 2 bis 6 Zoll breit, und das gelblichweiße Fleisch $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll dick, stark gewölbt, im Alter ganz flach, klebrig, kastanienbraun, das Fleisch zart, der Geruch und Geschmack schwach. Die Röhrchen sind blaßgelb.

Der Schwamm wächst im Herbste in Nadelwäldern und auf Heideplätzen.

7. Ziegenlippe (Kuhpilz) Boletus subtomentosus.

Der Stiel bis 2 Z. hoch und bis 1 Z. dick, gelblich oder etwas roth, innen röthlich, das Fleisch derb. Der Hut 1 — 5 Z. breit und $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Z. dick, gewölbt, später flach, mit kurzem Filze bedeckt und weich anzufühlen, grau in gelblich, braun und grünlichbraun überspielend, matt, öfters am Rande weißlich, und die Oberhaut unregelmäßig gerissen, das Fleisch blaßgelb, zart und von abfarbigem Geruche, fast geschmacklos. Die Röhrchen sind gelb.

Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste in Wäldern.

Eine Abbildung befindet sich bei Schäffer. Tafel 112 und 133.

8. Kuhpilz. Boletus bovinus.

Der Stiel bis 2 Zoll hoch und bis $\frac{1}{2}$ Zoll dick, ohne Haare, bräunlichgelb, innen heller, nicht hohl, etwas zähe. Der Hut in der Jugend klebrig, und der Rand nach unten gerollt; gewölbt, ohne Haare, wie der Stiel gefärbt, das Fleisch saftig, zart, blaßweiß. Die Röhrchen graubraungelb. Der Geruch obstartig, der Geschmack schwach.

Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste in Nadelgehölzen.

9. Sandpilz. Boletus variegatus.

Der Stiel bis 2 Zoll hoch und bis $\frac{3}{4}$ Zoll dick, walzenförmig, ohne Haare, nicht hohl, schmutziggelb, mit kleinen dunklern Fleckchen, das Fleisch derb, blaßgelb. Der Hut von $\frac{1}{2}$ bis über $4\frac{1}{2}$ Zoll breit, in der Jugend halbkugelförmig, und der Rand nach unten gerollt, später uneben flach, braungelb, und mit vielen, dichtstehenden, dunklen, filzigen Erhabenheiten besetzt, bei nassem Wetter schleimig, das Fleisch bis $1\frac{1}{2}$ Zoll dick, derb, weißgelb. Die Röhrchen schmutzig rostgelb.

Der Geruch angenehm, aber schwach, der Geschmack ohne Schärfe.

Der Schwamm wächst in sandigen Nadelwäldern.

(Fortsetzung folgt.)

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

270. Naturmerkwürdigkeiten.

Nachdem längere Zeit hindurch in hiesiger Gebirgsgegend eine Wärme von 22 bis 24 Grad R. Statt gefunden, und sich die Luft zu Gewitter hingeneigt hatte, die jedoch nicht zum Ausbruche kamen, so entstand am 26ten Juli Nachmittags bei verfinstertem westlichen Horizont nach einem vorausgegangenen sehr vernehmbaren Getöse, ein so heftiger und anhaltender Platzregen auf der hohen Rhön selbst mit Eisschlossen vermischt, daß in kurzer Zeit der am Fuße des Rhöngebirges gelegene Ort Leubach überschwemmt, und das 3/4 Stunden entfernte Dorf Hausen aber noch weit härter mitgenommen wurde. Die Gewalt des Stromes von der Eisgrube her schien das Innerste des nahen Gebirges durchwühlet zu haben, da Massen von ungeheuerer Größe aus ihrem Lager gehoben, und in die Umgegend gewälzt wurden.

Unter andern wurden auch verschiedene Erdarten zu Tage gebracht.

1) Eine Gelbe wahrscheinlich Eisen enthaltend;
2) Eine glänzende im Bruche von weißer Farbe;
3) Eine blaue fettartig anzufühlen;
4) Eine mehr als Ziegelrothe;
5) Eine schwarze der Masse ähnlich, wie man sie an den in hiesiger Gegend ausgegrabenen Urnen der Alten antrifft.

Am merkwürdigsten waren Fossilien von versteinertem Holze resp. Steinkohlen. Es würde gewiß für den Mineralogen von Interesse seyn, wenn er sich mit dem Inhalte dieses vaterländischen Gebirges recht bekannt machen würde. Herr von Thon, herzogl. sächsisch eisenach'scher geheimer Rath zu Eisenach wollte sich auf seinem Gute zu Weimarschmieden (k. Landgerichts Meilerichstadt) einen artesischen Brunen verschaffen, und er

fand Arsenik und Silber, von letzterem ein Loth in einem Zentner Erde. — Noch ist merkwürdig die Erscheinung beim Frickenhäuser See, die einen Tag nach dem Wolkenbruche Statt fand; das Wasser desselben, das sonst immer sehr kalt und hell ist, und in welchem sich Rothaugen, eine fast Nirgends hier bekannte Fisch-Art vorfinden, wurde trübe, so auch dasjenige, welches 3/4 Stunden von demselben bei dem Dorfe Mittelstreu aus einem Felsen sprudelt, und eine Mühle treibt. Daher sich denn auch mit Gewißheit schliessen läßt, daß dieser See seinen Zufluß durch unterirdische Kanäle von dem Rhöngebirge erhalte, seinen Abfluß aber durch bemerkten Felsen habe.

Mellerichstadt den 18ten August 1834.

R.

Münchner Getreid-Schranne am 30. August 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	385	1169	1554	1237	317	13	1	12	14	11	30	—	—	—	6
Roggen . .	216	554	770	546	224	10	4	9	24	8	42	—	19	—	—
Gerste . .	91	1102	1193	945	248	10	—	8	54	7	40	—	—	—	—
Haber . . .	20	502	522	514	8	6	25	5	42	5	5	—	19	—	—

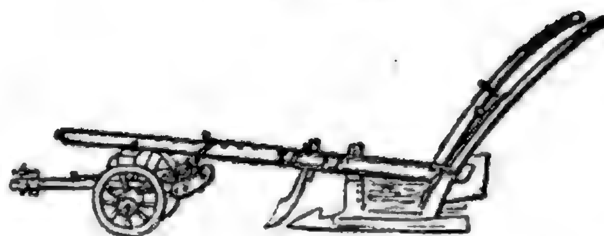
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 17. bis 23. August 1834.

Ort.	Täg.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr	fl	kr.	fl.	kr
Aichach . . .	23	12	20	—	—	9	22	7	8	4	52
Amberg . . .	23	12	12	—	—	7	41	6	52	4	10
Ansbach . .	20	9	33	10	48	6	34	5	55	4	7
	23	10	3	11	17	6	54	6	30	4	3
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	22	12	5	12	37	9	49	8	16	5	22
Baireuth . . .	20	12	21	—	—	8	18	6	30	4	27
Dinkelsbühl . .	20	10	56	10	57	7	24	6	21	4	15
Erding . . .	21	11	6	—	—	8	—	9	48	5	20
Ingolstadt . . .	23	11	16	—	—	9	5	7	19	5	10
Kempten . . .	20	—	—	14	21	11	28	8	31	6	27
Landsberg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Landshut . . .	22	10	37	—	—	7	52	8	30	6	—
Lauingen . . .	23	11	—	12	51	9	29	7	31	4	45
Memmingen . .	19	13	52	—	—	10	54	9	21	6	—

Ort.	Täg.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
München . . .	23	12	20	—	—	9	5	8	54	5	23
Murnau . . .	23	—	—	14	30	9	30	7	46	5	—
Neuötting . . .	20	12	12	—	—	7	38	—	—	5	46
Nördlingen . .	23	—	—	12	3	8	10	8	4	4	17
Nürnberg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Passau	19	11	33	—	—	7	—	—	—	—	—
Regensburg . .	23	11	21	—	—	8	22	6	55	4	31
Rosenheim . .	21	12	40	—	—	8	22	6	50	5	24
Speyer . . .	19	12	3	—	—	9	57	8	2	5	47
Straubing . .	23	10	32	—	—	8	33	7	45	5	30
Traunstein . .	23	13	—	—	—	7	30	6	24	5	24
Vilshofen . . .	20	11	50	—	—	8	20	7	36	5	17
Weilheim . . .	21	13	—	13	—	9	—	6	—	5	30
Weißenburg . .	23	10	40	—	—	8	3	7	15	4	34
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 50. den 9. September 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

271. Ueber die Anwendung des Märgels beim Ackerbau.

(Fortsetzung.)

Der Kalkmärgel, worunter wir einen solchen verstehen, dessen Kalkgehalt in fünfzig Prozent oder mehr besteht, ist daher schädlich, oder wird wenigstens nicht die gehoffte Wirkung hervorbringen, wenn er auf einen schon von Natur warmen, losen, mit vielen Kalktheilen gemischten Boden aufgefahren wird. Er wird in diesem Falle den warmen Boden zu einem hitzigen umschaffen, und da derselbe in der Regel die in ihm enthaltenen Pflanzenfasern und überhaupt verwesliche Stoffe zersetzt, von diesen keinen Vorrath finden, weshalb auch die Fruchtbarkeit durch deren Zersetzung nicht vermehrt werden kann. Der warme Boden enthält auch keinen todten Humus, oder ist, mit andern Worten gesagt, nicht sauer, daher der Kalk die Säure nicht fortschaffen kann, und da selbiger in der Regel auch locker ist, so sehen wir, daß der Kalk, welcher nur chemisch auf den Acker wirkt, und physisch nur in so weit, als er ihn auflockert, hier nicht die Vortheile gewähren kann, welche von ihm erwartet werden; er wird daher die gewünschten Wirkungen nicht hervorbringen, vielmehr selbst nachtheilig einwirken, vorzüglich wenn neben dem Kalk der Sand als Hauptbestandtheil des Märgels hervortritt. War der Boden an sich schon sehr warm, sehr locker, mit wenigen verweslichen Stoffen gemengt, so kann durch die Aufbringung eines solchen Märgels, dessen Fruchtbarkeit ganz verringert, auch ganz unterdrückt werden; so daß auf selbigem alle Vegetation aufhört, oder, wie man es auch wohl nennt, er kann vermärgelt werden. Fälle dieser Art sind schon vorgekommen, und diejenigen, welche dergleichen Erfahrungen gemacht haben, verwerfen nunmehr das Märgeln ganz, welches vorzüglich der Fall ist, wenn sie den Sandmärgel auf Sandfeldern anwendeten.

Dagegen wird ein solcher kalkhaltender Märgel von ganz vorzüglichem Erfolge seyn auf schwerem Thonboden oder Lehm, indem er hier seine ganze Kraft äußern kann. Der Boden ist in der Regel fest, zusammenhängend, naß, läßt sich daher schwer ackern, und das einzige Mittel, ihn aufzulockern, ist der Winterfrost, und eine sehr starke Düngung mit langem Dünger; überhaupt scheint diesem Boden eine starke Düngung von vegetabilischen Substanzen angemessener als der animalische Dünger. Weil diese Bodengattung die Nässe am längsten anhält, so erzeugt sich in ihr auch zuerst und am meisten der saure Hu-

mus. Er bildet gewissermassen den Gegensatz des vorher gedachten Bodens, und es ist also auch hierin begründet, daß der Märgel in selbigem, wenn letzterer die hier angenommenen Bestandtheile enthält, nicht allein wirken kann, sondern wirken muß, weil die Naturkräfte in einer ewigen Wechselwirkung gegen einander stehen. Der Kalk und Sand, welchen wir hier als vorherrschend angenommen haben, werden den schweren Boden auflockern, dessen Bestellung dadurch erleichtern, und die Ausdünstung des Wassers befördern. Der Kalk an und für sich findet hier ganz seinen erwärmenden Wirkungskreis, und indem selbiger eine bedeutende Menge sauern Humus enthält, kann jener diesem die Säure entziehen, ihn dadurch wieder lebendig, oder, was hier gleichbedeutend ist, auflöslich machen, wodurch er allein geschickt wird, den Pflanzen zur Nahrung zu dienen, und deren Wachsthum zu befördern. Wer aber auf diesen Boden Thon- oder Lehmmärgel fahren wollte, der würde sich eine vergebliche und unnütze Mühe machen, indem nach gemachten Erfahrungen auf Thon- oder Lehmboden ein solcher Märgel, dessen Hauptbestandtheile diese Erdarten sind, gar nichts fruchtet. Der Grund hievon liegt wahrscheinlich darin, daß keine dieser Erdarten eine chemische Wirkung hervorbringt, sondern nur physisch wirken kann, und da diese, vermöge ihrer Bestandtheile, der des Ackers gleich ist, so kann keine vortheilhafte Wirkung erwartet werden.

Wollte ein Ackerwirth aber einen Boden, welcher schon sehr bedeutenden Kalkgehalt hätte, noch mit Kalkmärgel überfahren, so würde er selbigen ganz bestimmt verschlechtern; denn er würde die Ursache, warum derselbe vielleicht nicht so trägt, als man es erwartet, nicht heben, vielmehr verstärken; mithin muß die Wirkung noch nachtheiliger seyn.

Der Thon- und Lehmmärgel, dessen Hauptbestandtheil Thon oder Lehm ist, hat vermöge dieser Mischung eine andere Wirkung als die vorerwähnte Art. Er wird mit gutem Erfolge auf einem warmen, viel Kalk haltenden Boden angewandt werden können, solchem einen Theil seiner Wärme entziehen, ihn abkühlen, wasserhaltender machen, und überhaupt mehr binden. Von ganz vorzüglicher Wirkung aber ist diese Märgelart auf sandigem Boden. Der Sand ist in der Regel warm, und wenn er nicht dicht unter der Oberfläche einen wasserhaltenden Untergrund hat, zu trocken, weil er das Wasser nicht allein schnell nach unten zu absetzt, sondern auch die Verdünstung desselben befördert. Es ist daher für ihn eine augenfällige Verbesserung, wenn er durch einen Zusatz von Lehm oder Thon gebunden wird. Wenn es aber im Allgemeinen zweckmäßig ist, den Märgel vor dem Gebrauch zu prüfen, und das Verhältniß seiner Bestandtheile unter sich festzustellen, so ist dieses nothwendig, wenn Sandfelder gemärgelt werden sollen, und hierzu nur solcher Märgel anzuwenden, welcher wenig Kalk enthält. Es ist eine bekannte Sache, daß im Sande nicht allein der Dünger, sondern auch alle verweslichen Theile sehr schnell zersetzt werden; wahrscheinlich, weil er der atmosphärischen Luft mehr Zugang gestattet, und die erhöhte Wärme des Bodens dürfte auch das Ihrige dazu beitragen. Es kann hier die öftere Abwechselung der Näße und Trockenheit einwirken, aber die Erfahrung ist richtig, daß, wenn einem solchen Boden Märgel zugeführt wird, welcher einen auch nur 15 bis 20 Prozent starken Kalkgehalt hat, die Zerstörung wohl mehr beschleunigt werden muß, ohne die Fruchtbarkeit zu erhöhen. Bei einem tiefen wasserhaltigen Untergrunde wäre es sogar möglich, daß die chemische Wirkung des Kalks die physische des Thons, wenn auch nicht aufhebt, doch beinahe unnütz machte.

Der Sandmärgel, oder ein Märgel, dessen Hauptbestandtheile der Sand bildet, ist als die schlechteste Art zu betrachten, wenn er nicht zugleich reichhaltig an Kalk ist. So wie der Thon- und Lehmmärgel sich vorzüglich für Sandfelder eignet, so ist der Sandmärgel zur Verbesserung des Thon- und schweren Lehmbodens vorzugsweise geeignet, selbst wenn er nicht viel Kalk enthalten sollte. Alle chemischen Wirkungen des Märgels gehen beinahe nur allein vom Kalk aus, die physischen dagegen von den beigemischten Erdarten. In diesem hier angenommenen Falle kann auch die physische Wirkung des Sandmärgels schon von großem Nutzen seyn, da dieselbe dazu beiträgt, dem Thon- und Lehmboden die bindende Kraft, wenn auch nicht ganz zu nehmen, doch mindestens zu schwächen, so daß er sich nicht allein leichter bearbeiten, sondern auch die Feuchtigkeit schneller entweichen läßt. Hierdurch wird derselbe so weit verbessert, daß das Wintergetreide weniger von der Näße leidet, das Sommerfeld sich im Frühjahre eher bestellen läßt; und da die wasserhaltende Kraft desselben sich verringert hat, so kann der saure Humus in selbigem sich nicht mehr in dem Maaße erzeugen. Auf Sandboden wird diese Märgelart eigentlich nur wenig Effekt machen, da er ihm schon durch seine Grundmischung zu ähnlich ist; daher kann weder eine chemische noch eine physische Wirkung eintreten, und erstere sogar schädlich werden, wenn sie zu sehr hervortritt.

Folglich müssen die Bestandtheile des Märgels denen des Ackers, auf welchen er angewendet werden soll, möglichst entgegengesetzt seyn, um, wenn auch nicht chemisch, doch physisch wirken zu können. Vermöge seiner chemischen Wirkung ist er ein Reizmittel, welches die verweslichen Stoffe im Boden schneller zersetzt, sie in Humus verwandelt, und wenn sich mit diesem noch todter, durch den Kalkgehalt des Märgels entsäuerter Humus verbindet, so liegt es in der Natur der Sache

daß unter diesen Umständen eine Märgelung eine ganz vorzügliche Aernte geben muß.

Er wirkt hier als Reizmittel, er erhöht gewissermaßen die Lebensthätigkeit des Bodens, welche in Zersetzung des Humus besteht, vermehrt dessen Wärme, welche noch mehr zur Thätigkeit beiträgt, und zwingt so dem Acker einen Ertrag ab, welcher den gewöhnlichen übersteigt. Dieser Ertrag wird aber, wie wir gesehen haben, nur dadurch erreicht, daß der im Boden befindliche Düngerstoff, wohin wir hier alles rechnen, was in Humus verwandelt werden kann, schneller in solchen umgewandelt, und von den Pflanzen aufgenommen, aber auch konsumirt wird. Nur dadurch werden die reicheren Aernten erzielt. Die Natur würde auf dem gewöhnlichen Wege vielleicht einige Jahre mehr gebraucht haben, um die Zersetzung des Verweslichen zu bewirken; der so nach und nach erzeugte Humus würde mittelmäßige Aernten gegeben haben, und bei dem Acker, wenn er mit dem Dünger nur pfleglich behandelt wäre, keine Erschöpfung hervorgebracht haben, welche nach dem Märgeln, weil die Zersetzung und Konsumtion des Zersetzten zu schnell geschieht, erfolgen kann. Hierin scheint auch der Grund einer Erfahrung zu liegen, daß nach der Anwendung des Märgels der Graswuchs auf dem Acker sich verlieren, mithin die Weide schlechter werden kann. Wenn nun auch das Gras, welches auf dem Acker wächst, nicht unmittelbar dessen Dungkraft vermehrt, sondern nur dadurch, daß es dem Viehe zur Nahrung dient, so werden doch dessen Wurzeln dem Acker wieder Nahrung geben, welche aber wegfällt, wenn der Graswuchs entweder ganz aufhört oder doch verringert wird, mithin werden auch auf diese Weise dem Acker einige Stoffe entzogen, welche zu dessen Fruchtbarkeit beitragen, weshalb dessen Erschöpfung um so eher eintreten muß. Um nun diese zu verhüten, ist es nothwendig, den Acker nach dem Märgeln bald, und so stark als möglich, zu düngen, theils um die ihm entzogenen Kräfte wieder zu ersetzen, theils auch dessen gänzliche Erschöpfung zu vermeiden. Dieses ist aber um so leichter, weil der Märgel anfangs das Stroh noch mehr vermehrt als die Körner.

Uebrigens irrt derjenige, welcher glaubt, daß das Märgeln eine Erfindung der neueren Zeit ist; denn wir finden Spuren, welche es nicht im Zweifel lassen, daß unsern Vorfahren das Verfahren des Märgelns bekannt war. Woher möchte wohl das Sprichwort entstanden seyn: „der Märgel mache reiche Väter, aber arme Kinder,“ und woher käme das schon sehr alte Wort „ausmärgeln,“ welches so viel als entkräften bedeutet? jedoch wird der Begriff eines zu schnellen Lebens oder des Mangels der nöthigen Subsistenz-Mittel gewöhnlich damit verbunden. Die Chemie war zu jener Zeit noch nicht so weit ausgebildet, daß sie die Wirkungen der Naturkräfte untersuchte, und ihre Erfahrungen in's Leben übertrug, weßhalb die guten Voraltern zwar die Wirkung sahen, ohne jedoch die Ursache genau zu kennen.

Als Endresultat sehen wir, daß der Landwirth, wenn er rationell verfahren will, beim Märgeln vorsichtig verfahren muß; daß es nicht vielleicht nur eine Idee ist, wenn anfänglich gesagt worden ist, daß man sowohl den Acker als auch den Märgel vorher nach ihren Bestandtheilen prüfen müsse. Wäre dieses immer einer jeden Märgelung des Ackers vorhergegangen, so würden wir nicht bisweilen unglückliche Resultate des Märgelns erfahren, und über dessen Anwendung mehr Gewißheit erhalten haben.

Es bleibt uns nur noch zu untersuchen übrig, wie stark der Märgel eigentlich aufgefahren werden müsse, um von ihm die gehoffte Wirkung zu erlangen. Ehe wir uns hierüber erklären können, müssen wir uns über den Zweck des Märgels einigen. Soll derselbe vorzüglich chemisch wirken, d. h. die verweslichen Stoffe schneller zersetzen, oder einem sauern Boden die Säure entziehen, und den darin enthaltenen festen Humus auflöslich machen, so muß dazu ein kalkhaltiger Märgel gewählt, und derselbe so stark aufgefahren werden, daß auf einen Morgen ungefähr 18 Schäffel Kalk in gebranntem Zustande kommen würden. Z. B. ein Märgel enthalte in einem Kubikfuß einen halben Kubikfuß Kalk, so würden, da ein Schäffel $2744,^{3}$ pariser Kubikzoll oder $3039,^{5}$ rheinländische Kubikzoll $= 1,^{6}$ pariser oder $1,^{8}$ rheinländische Kubikfuß enthält, zu einem Morgen nach ersterm Maße 134, nach letzterm aber 151 Kubikfuß erforderlich seyn.

Bei größerem Kalkgehalt würde weniger, bei niederem aber eine größere Quantität aufgefahren werden müssen. Zu dieser Annahme bin ich auf folgende Art gekommen: der rohe Kalk besteht in hundert Theilen aus 52 Theilen Kalk, 43 Theilen Kohlensauerstoff und 5 Theilen Krystallwasser; beim Brennen entweichen die letztern, und nur die 52 Theile Kalk bleiben. In diesem Zustande hält man 18 Schäffel oder $32,^{4}$ Kubikfuß für hinreichend auf einen Morgen Acker, folglich wird die Formel $43 : 100 = 32^{4} : x.$ nur $75,^{6}$ Kubikfuß rohen Kalk geben, welcher nothwendig ist, um eben so viel Säure zu zersetzen, als 18 Schäffel gebrannter Kalk; nehmen wir nun den Kalkgehalt des Märgels zur Hälfte an, so kommen wir auf $151,^{2}$ Kubikfuß. Ob dieses Verhältniß ganz richtig ist, kann ich, da ich hierzu nicht genug chemische Kenntnisse besitze, nicht behaupten; da der Kalk aber auch im rohen Zustande eine Neigung hat, jede Säure auf- und anzunehmen, bis er gesättigt ist, so muß der Kalk in gebranntem Zustande 43 Prozent Säure mehr annehmen als der ungebrannte; auf dieser Voraussetzung beruhet jene Angabe.

Wenn der Acker mit 6 Zoll tiefen Furchen gepflügt wird, so würde der Märgel ungefähr (auf Bruchzahlen ist hier nicht Rücksicht genommen) $\frac{1}{4}$, bei vierzölligen

*

Furchen aber $\frac{1}{17}$ der Ackerkrume ausmachen, weswegen wohl auf das flachere oder tiefere Pflügen Rücksicht beim Auffahren des Märgels zu nehmen seyn dürfte.

(Schluß folgt.)

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

272. Beschreibung der genießbaren Schwämme.

(Fortsetzung)

10. Leberpilz, Fleischschwamm, Leberschwamm, Rindszunge. Boletus hepaticus.

Der Stiel kurz, oft fast fehlend, und an der Seite des Hutes stehend. Der Hut an Breite bis über 8 Z., und $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Z. dick, lappenförmig, an der Oberfläche feucht und klebrig, ohne Haare, aber mit kleinen Wärzchen besetzt, rothbraun, innen von der Farbe wie rohe Leber, mit weißlichen Streifen, das Fleisch saftig, mit groben Fasern, jedoch nicht zähe. Die Röhrchen blaßgelb oder weißlich. Der Geruch obstartig, der Geschmack säuerlich.

Der Schwamm wächst im Herbste an den Stämmen der Laubbäume, besonders der Eichen.

Eine Abbildung befindet sich bei Schäffer. Tafel 116 — 120.

11. Herrenpilz. Boletus subsquamosus.

Der Stiel bis über $\frac{1}{2}$ Zoll hoch und dick, ohne Haare, weißlich oder schwach aschgrau. Der Hut 2 bis 5 Z. breit, auf der Mitte des Stieles stehend; an der Oberfläche oft rissig und dadurch schuppig, weißlich, fleischig und derb. Die Röhrchen reinweiß. Das Fleisch weiß.

Der Schwamm wächst im Herbste in gebirgigen Nadelwäldern, und wird in manchen Gegenden für gewöhnlich gegessen.

12. Schafeuter. Boletus ovinus.

Der Stiel $\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll hoch und $\frac{1}{3}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll dick, fast immer krumm, buckelig und entweder oben oder unten dicker, ohne Haare, weiß oder schwefelgelb angeflogen, und an der Oberfläche mit feinen Grübchen besetzt, nicht hohl, innen weiß. Der Hut selten auf der Mitte des Stieles stehend, unregelmäßig abgerundet, doch gewölbt, am Rande mit Biegungen, 1 bis 6 Zoll breit, ohne Haare, weißlich und graugelb oder graugelbbraun angeflogen, das Fleisch weiß, derb, leichtbrüchig. Die Röhrchen weiß, im Alter schwefelgelb angeflogen. Geruch und Geschmack sind schwach.

Der Schwamm wächst im Herbste besonders in sandigen Nadel-Wäldern, und stehen ihrer oft viele beisammen.

Eine Abbildung befindet sich bei Schäffer. Tafel 121 und 122.

13. Semelpilz. Boletus artemidarus.

Der Stiel $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch und 1 bis 4 Zoll dick, und sowohl in einen als auch in mehrere Hüte übergehend, ohne Haare, mit kleinen Grübchen besetzt, nicht hohl, rein weiß, bei beginnender Fäulniß gelbbraun, das Fleisch ebenfalls reinweiß, derb. Der Hut selten mit der Mitte auf dem Stiele stehend, meistens aus 2 bis 8 großen Lappen bestehend, die theilweise einander decken; an der Oberfläche ohne Haare, trocken, im Alter durch Risse gegittert, hell oder dunkel semmelgelb; das Fleisch $\frac{1}{2}$ bis 1 Z. dick, weiß, derb, sehr leicht brüchig. Die Röhrchen rein weiß. Der Geruch schwach und angenehm, der Geschmack zuletzt etwas bitter.

Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste in bergigen sandigen Nadelgehölzen an der Erde.

14. Rußpilz. Boletus fuligineus.

Der Stiel bis $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch und über $\frac{1}{2}$ Zoll dick, nach oben sich in den Hut erweiternd, unten schwarzbraun, nach oben zu braun und zuletzt weißlich, ohne Haare, nicht hohl, das Fleisch weich, weiß, korkartig. Der Hut mit der Mitte auf dem Stiele stehend, bis 3 Zoll breit, und 2 Linien dick, am Rande ganz dünn, flach, der Rand nach unten gebogen, schwärzlichbraun und heller oder dunkler gewellt, nicht schleimig und nicht behaart, das Fleisch rein weiß, derb und etwas zähe. Die Röhrchen weiß. Geruch und Geschmack schwach, aber angenehm.

Der Schwamm wächst im Spätsommer in Nadelwäldern.

15. Eichhase. Boletus umbellatus.

Stiele weiß, mit feinen Grübchen besetzt. Hüte $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll breit, in der Mitte etwas vertieft, dunkel oder blaßgelbbraun. Die Röhrchen kurz, dünn und weiß. Das Fleisch weich, weiß.

Der Schwamm wächst im September an Eich- und Buchenstämmen, und zwar ihrer viele der Art beisammen, daß die Stiele ästig sind.

Abbildungen befinden sich bei Schäffer. Tafel 111, 365 und 266.

16. Klapperschwamm. Boletus frondosus.

Stiele ebenfalls weiß und mit kleinen Grübchen besetzt. Die Hüte an der Seite des Stieles sitzend, halbrund, $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll breit, graubraun, sich aneinander dachziegelartig deckend. Die Röhrchen ebenfalls kurz,

dünn und weiß. Das Fleisch weiß, nicht so angenehm wie von dem vorigen.

Der Schwamm wächst im Herbste an alten Eichstämmen auf ähnliche Weise wie der vorhergehende.

Abbildungen befinden sich bei Schäffer. Tafel 127, 128 und 129.

17. Schuppenpilz. Boletus squamosus.

Stiel meistens kurz, dick, braun oder schwärzlich. Hut 3 und noch viel mehrere Zolle breit, gelblich, mit braunen Schuppen bedeckt, meistens mit der Seite am Stiele sitzend. Die Röhrchen weißlich, das Fleisch weiß, im Alter zähe, der Geruch stark, der Geschmack etwas angenehm.

Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste an den Stämmen der Laubholz- besonders der Nußbäume.

Abbildungen befinden sich bei Schäffer. Tafel 101 und 102.

18. Ziegenfuß. Boletus pes Caprae.

Stiel bis $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch, und $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll dick, gelb, in grün und braun übergehend, mit etwas schwachem Filze bedeckt, oft mehrere zusammengewachsen: das Fleisch weiß und derb. Hut seitwärts oben am Stiele sitzend, nicht schön rund, bis 4 Zoll breit, der Rand ungleichmäßig nach unten gebogen, die Farbe hellbraun und dichte mit braunen Schuppen besetzt. Die Röhrchen weiß und in die Farbe des Stieles überspielend. Das Fleisch weiß, etwa $\frac{1}{4}$ Zoll dick; Geruch und Geschmack schwach.

Der Schwamm wächst im August und September auf sandigem Grunde in Nadelwäldern.

IV. Stachelschwämme. Hydnum.

Die untere Seite des Hutes ist mit stachelartigen Spitzen besetzt.

1. Habichtschwamm. Hydnum imbricatum.

Der Stiel 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch und oben $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll dick, unten dünner, weiß, etwas graubraun, unten fein weißfilzig, nicht hohl, das Fleisch weiß, fest. Der Hut $1\frac{1}{2}$ bis 8 Zoll breit, rund, gewölbt, an den Seiten gebogen, die Mitte später vertieft und der Rand nach unten umgebogen, $\frac{1}{4}$ bis $\frac{2}{3}$ Zoll dick, an der Oberfläche trocken, graubraun, mit dunkeln Schuppen besetzt; das Fleisch weiß, etwas grau, Geschmack und Geruch schwach. Die Stacheln an der Unterfläche graubraun, weißlich, bis 4 Z. lang, und starken Nähenadelspitzen ähnlich.

Der Schwamm wächst im Herbste in Nadelwäldern einzeln oder mehrere Stiele zusammen.

Eine Abbildung befindet sich bei Schäffer. Tafel 140.

2. Stoppelschwamm. Hydnum repandum.

Der Stiel $\frac{1}{2}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, und $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll dick, meistens nicht schön rund, weiß oder blaßgelb, nach oben mit kleinen weichen Stacheln besetzt, nicht hohl, innen gelblichweiß, das Fleisch derb. Der Hut meistens etwas seitlich auf dem Stiele sitzend, ist flach oder unregelmäßig gebogen, der Rand ausgenommen, übrigens ohne Haare, etwas fettig anzufühlen, gelb, in röthlich oder weiß übergehend; das Fleisch blaßweiß, 2 bis 6 L. dick. Die Stacheln an der Unterseite blaßgelb. Geruch und Geschmack schwach.

Der Schwamm wächst im Sommer und Herbste in Wäldern.

Abbildungen befinden sich bei Schäffer. Tafel 273 und 318.

3. Igelschwamm. Hydnum erinaceus.

Der Stiel seitlich oder fehlend, einfach oder ästig. Der Hut bis 6 Zoll breit. Der ganze Schwamm, und auch innen, ist weiß, später gelblich, entweder überall oder nur am Rande mit bis $2\frac{1}{2}$ Zoll langen Stacheln besetzt. Er wächst im Herbste an Eichen und Buchen.

V. Hirschschwamm — Ziegenbart — merisma.

Sie bestehen aus vielen Zweigen, die sich wieder vertheilen.

1. Korallenschwamm. Merisma coralloides.

Der Hauptstiel kurz, bis mehrere Zolle dick, dann in mehrere krumme Aeste sich theilend, die sich wieder vertheilen und endlich zu feinen, gebogenen Spitzen werden. Die Farbe ist weiß, später gelblich, die Masse fleischig.

Der Schwamm wächst im Herbste an Baumstämmen.

Eine Abbildung befindet sich bei Schäffer. Tafel 142.

2. Grauer Hirschschwamm. Merisma Cinereum.

Sehr ästig, röthlichgrau, die Masse bis 1 Z. hoch und bis 5 Linien dick, mit den Aestchen ist das Ganze bis 3 Z. hoch und bis 2 Zoll breit.

Der Schwamm wächst zu Ausgang Sommers in Laubwäldern.

3. Gelber Hirschschwamm — Bärentatze — Merisma flavum.

Unten ist eine dicke, fleischig, derbe, in- und auswendig weißliche Masse, die ästig wird, und sich in bis 2 Zoll hohe, gelblich oder dottergelbe Zweiglein verästelt. Der ganze Umfang nimmt bis $1\frac{1}{2}$ Fuß ein.

Der Schwamm ist unbehaart, von Geruch und Geschmack schwach, und im Sommer in sandigen Wäldern, besonders Nadelgehölzen.

Abbildungen befinden sich bei Schäffer. Tafel 175, 285 und 387.

4. Rother Hirschschwamm. Merisma botrytis.

Der untere Theil bildet einen dicken, außen und innen weißen Klumpen von derbem Fleische, aus ihm steigen viele Aeste empor, die sich wieder verzweigen, und bis 2 Zoll hoch werden. Die Aeste sind weißlich, die Spitzen röthlich, ins Gelbliche übergehend.

Der ganze Schwamm nimmt an Umfang bis 1½ Fuß ein, und wächst zur selben Zeit, wie der vorige, an ähnlichen Orten.

Abbildungen befinden sich bei Schäffer. Tafel 176 und 288.

5. Schöner Hirschschwamm. Merisma formosum.

Der untere Theil bis 1 Zoll hoch und dick, das Fleisch saftig. Die Aeste blaß rosenroth, die Spitzen der Zweige gelb. Der ganze Schwamm bis 4 Zoll hoch. Er wächst im Sommer und Herbste vorzüglich in Laubwäldern.

6. Weißgrauer Hirschschwamm. Merisma fallax.

Die Aeste steigen einzeln aus der Erde empor, sind bis 2 Zoll hoch und bis 4 Linien dick, verschieden gebogen, nach oben getheilt, die Enden stumpf oder spitz. Die Farbe ist rein weiß, ins Bläuliche oder Graue überspielend, im Alter schwarz.

Eine Abbildung befindet sich bei Schäffer. Tafel 170.

VI. Ziegenbart. (Sparasis.)

Sie bestehen aus sehr vielen, flachen Aestchen, die aus dem Stiele hervorkommen.

1. Krauser Ziegenbart. (Sparasis crispa.)

Der Stiel kurz, oben dick, von den nach oben gebogenen Aesten öfters ganz verdeckt. Die Aestchen ½ bis 2 Zoll breit, bandartig, platt, blaßgelb, die Spitze gezähnt, ausgebogen, oder gerade abgeschnitten. Der ganze Schwamm fleischig, zerbrechlich; Geruch und Geschmack ganz schwach. Er wächst im Herbste in Nadelwäldern.

Eine Abbildung befindet sich bey Schäffer. Tafel 163.

VII. Lorchel. (Helvella.)

Der Hut dünn und faltig.

1. Herbstlorchel. (Helvella crispa.)

Der Stiel 1 bis 3 Zoll hoch und bis 1½ Z. dick, unten am dicksten, weiß, ins Gelbliche ziehend, mit Grübchen und erhabenen Längsstreifen, inwendig mit Höhlungen. Die Mütze verschieden gebogen, der Rand nach unten weiß, blaßgelb oder bräunlich. Das ganze Fleisch wachsartig.

Der Schwamm wächst im Herbste in Wäldern.

Eine Abbildung befindet sich bey Schäffer. Tafel 282.

2. Grubenlorchel. (Helvella lacunosa.)

Der Stiel bis über 3 Zoll hoch und bis über 1 Z. breit, weißlich, ebenfalls außen mit Grübchen und innen mit Höhlen. Die Mütze verschieden gebogen, der Rand mit einigen nach unten gebogenen Lappen, dunkelgrau. Das Fleisch ebenfalls wachsartig.

Der Schwamm wächst im Herbste, auch im Frühjahre, in Wäldern an der Erde oder an faulen Baumstrünken.

Eine Abbildung befindet sich bei Schäffer Tafel 154.

3. Frühlorchel — Stockmorchel — (Helvella esculenta.)

Der Stiel bis 1½ Zoll hoch und ½ bis 1½ Zoll breit, weißlich, etwas ins violette ziehend, höckerig, flachgrubig, mit schmalen Rippen, die Vertiefungen am untern Ende fein, weiß, filzig, inwendig hohl, mit Höhlen. Die Mütze bis 2 Zoll hoch und bis 3 Zoll breit, gelblich oder schwarzbraun, ohne Haare, auf der Oberfläche mit abgerundeten, unregelmäßigen Runzeln, die Unterfläche an mehreren Stellen mit dem Stiele verwachsen. Das Fleisch zart; Geschmack und Geruch schwach.

Der Schwamm wächst im Frühlinge in bergigen, sandigen Nadelgehölzen.

Eine Abbildung befindet sich bey Schäffer. Tafel 160.

(Schluß folgt.)

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

273. Auszug eines Emmenthaler Kühers auf die Alp.

(Schluß.)

Hier treiben den Sommer über die Küher oder Sennen ihr Wesen, eine eigene bemerkenswerthe Menschenklasse. Will man sich so ganz in das Alpenleben hineindenken, will man sich vom Glücke und Reichthum eines Alpenbewohners eine Vorstellung machen, so trete man an die Straße, wo im Frühjahre der Küher sein Thal verläßt, und mit seinem Sennthum von 12, 20 ja 70 Hauptvieh aus nach seiner Alpe zieht. Die schönsten Kühe mit großen Glocken am Halse eröffnen den Zug, die andern folgen nach. Der Stier trägt einen Melkstuhl zwischen die Hörner gebunden, dessen in die

Höhe stehender Fuß mit Blumen aller Art leicht umwunden wird. Hinter dem Zuge folgt ein Wagen, wo das sparsame Hausgeräthe sammt dem großen Kessel zum Käsekochen aufgepackt ist. Heiter und fröhlich guckt das Weib, etwa mit einem Säugling an der Brust, aus den Betten, und eine Hecke rothbackiger, krausbariger Kindlein umlagern sie, wie die Küchlein ihre Glucke; denn hier zieht die ganze Familie auf die Alpe. Vor seiner Heerde aber schreitet der Senne einher zu Berge, lockt mit lautem „Oh ho — ho — ho ho — hoh!" sein Vieh, blickt selbstgefällig umher, und fühlt sich tief gekränkt, wenn die Leute an der Straße, die er zieht, weggehen, ohne seinem Zuge einen beifälligen Blick zu gönnen. Stellt man sich aber hin und spricht ein rührendes Wort zu ihm, dann dankt er freundlich lächelnd mit Bückling und Reverenz, und fühlt sich in seinem Berufe aufs Höchste beglückt. Besucht man ihn auf der Alp, so vergesse man ja nicht, nach seinem Käsespeicher zu fragen, und dieser Schatzkammer seines Kunstfleißes die gebührende Achtung zu zollen.

Die Sennhütten werden gewöhnlich an den Gebirgs-Abhängen aufgeschlagen, wo die herrlichsten Kräuter und Grasarten üppig keimen, oft sogar auf sehr hohen Berggipfeln, weit von der Thalwohnung des Aelplers. Jede Heerde hat ihre Anführerin oder Heerkuh, die vorangeht und den Waideplatz auswählt. Sie ist die schönste der Heerde, und es wird behauptet, daß sie ihre Würde durch Kampf sich erringe. Durch diese Heerkuh, der alle übrigen folgen, erzweckt der Senne, daß sich seine Heerde nicht mit andern Heerden vermischt, die auf derselben Alpe weiden. Sie wird zuerst gemolken, und wird, wie alle andern Kühe von ihrem Herrn mit Liebe, ja oft mit Zärtlichkeit gepflegt. Jedes Mitglied der Familie hat in der Regel seine Lieblingskuh bei der Heerde, die der Gegenstand seiner besondern Pflege ist. Die Thiere haben alle ein lebendiges, muthiges und doch frommes Ansehen. Die ganze Milch- und Käsewirthschaft wird fast allein von den Männern besorgt. Aus dem ganzen Milchvorrathe, es mögen viel oder wenig Kühe seyn, wird täglich nur ein Käse bereitet, der daher auch von verschiedener Größe ist, und demnach von 15 bis zu 40 Pfunden wiegt. Die Bereitung der Käse geschieht auf folgende Art. Ein Kälbermagen wird gehackt, etwas Syrte (bei einigen mit Pfeffer, Salz und etwas Safran versetzt) daran gegossen und alles in eine Rindsblase gethan, woraus sodann ein konsistentes süßliches Gemische (Lab oder Lup genannt) entsteht. Sämmtliche Milch vom vorhergehenden Abend und vom Morgen wird in einen Kessel geschüttet und über einem gelinden Feuer gewärmt. Hierauf wirft man ein Stück Lab hinein, so groß, wie eine Wallnuß, worauf bei beständigem Umrühren das Gerinnen der Milch erfolgt. Ist die Scheidung vollendet, und die Molke klar geworden, so wird die Käse-Masse in eine Form mit durchlöchertem Boden gethan, worin sie 24 Stunden stehen bleibt. Hat der Käs die gehörige Festigkeit, so wird der Ring der Form geöffnet, und der Käs in das sogenannte Magazin gebracht, einen luftigen Schoppen unweit der Hütte, und dort bis zum Verkauf täglich gesalzen und gewendet. Aus der Molke wird durch eine abermalige Scheidung der sogenannte Zigger bereitet, der frisch genossen die tägliche Hauptnahrung der Alpenhirten ausmacht, oder auch in Formen von Baumrinde geschlagen wird, um, wenn er gegohren hat, durch Zusatz mit dem geriebenen Kraut des Schabziger Klees den Schabzieger oder Kräuterkäse davon zu bereiten. Auf den Alpen werden blos fette Käse gemacht, d. h. von der ganzen Milch, ohne den Rahm von derselben abzunehmen, und nur diese werden ins Ausland versendet. Im Winter dagegen, wenn die Sennen in die Dörfer zurückkehren, bereitet man Butter aus dem Rahme und von der übrigen Milch sogenannten magern Käse, der den Bauern, und Sennenfamilien zur Nahrung dient und meistens ohne Brod genossen wird. Der Emmenthaler Käse zeichnet sich durch seine Weichheit und Fettigkeit besonders aus, und hat im Handel so guten Kredit, daß mehrere Handelsleute seit mehreren Jahren angefangen haben, auch im Berliner Oberlande Käse auf Emmenthaler Weise verfertigen zu lassen.

Nach einem Aufenthalte von 4 Monaten, wann des Jahres Lauf sich wieder dem Winter zuwendet, zieht der Küher mit seiner Habe wieder in den untern Theil des Landes, wo er hier und da Heu zur Nahrung für sein Vieh kauft, und den Winter benutzt.

So führt er ein ächt patriarchalisches Leben, ist dabei gesund, fröhlich und stolz auf sein Sennthum, hat seinen Luxus in der Schönheit seines Viehes und den großen Glocken, und lebt in seiner Einfachheit glücklicher und zufriedener als mancher Fürst.

Auch die Landbauern des Emmenthales geniessen ganz das beneidenswerthe Glück eines ruhigen und freudenreichen Daseyns. Ihre Häuser, ihre Gärten, und ihre Kleidung, besonders aber ihre stämmigen, blühenden Gestalten verkünden Wohlstand und Hablichkeit und mancher hochblickende Patrizier der Stadt Bern, der unter den Töchtern des Landes nach einer Hausfrau sich umschaut, findet in der Verbindung mit einer schönen und reichen Langenauerin das Ziel seiner Wünsche. Mit einer unübersehbaren Menge von Hausgeräthe zieht alsdann die reiche, stattliche Braut in das Haus ihres Eheherrn ein, und bringt in der soliden Aussteuer zugleich auch einen alten, köstlichen, kolossalen Käse mit, an dem sich noch Kinder und Kindeskinder gütlich thun können.

274. **Bekanntmachung**

Der Unterricht in der Zuckerfabrikation aus Runkelrüben auf dem Landgute des Herrn geheimen Rathes von Utzschneider zu Obergiesing bei München beginnt auch in diesem Jahre wieder, gleich nach der Aernte der Runkelrüben, Ende künftigen Monats Oktober.

Wer Lust hat, in dieser nützlichen Fabrikation sich zu unterrichten und hiezu geeignet ist, wolle längstens bis zum 15ten künftigen Monats Oktober bei der dortigen Verwaltung sich melden.

Man bezieht sich übrigens auf die Ausschreibung der königl. bayer. Regierung des Isarkreises vom 24. August 1833 im Intelligenzblatte für den Isarkreis (Stück Nr. XXXVI. dd. 4. September 1833.

Münchner Getreid-Schranne am 6. September 1834.

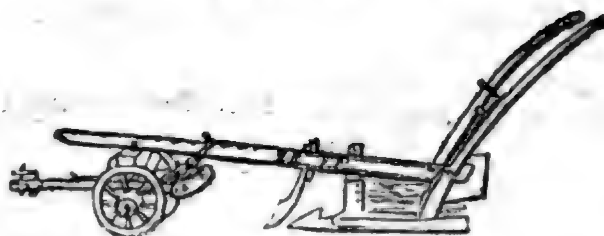
	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	317	1075	1392	1216	176	13	18	12	21	11	32	—	7	—	—
Roggen . .	224	686	910	661	249	10	1	9	16	8	32	—	—	—	8
Gerste . . .	248	944	1192	1029	163	9	49	8	57	7	24	—	3	—	—
Haber . . .	8	485	493	493	—	6	22	5	47	5	8	—	5	—	—

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 21. bis 30. August 1834.

Ort.	Tag.	Weitzen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach	30	12	28	—	—	9	55	7	44	4	3
Amberg . . .	30	11	30	—	—	7	57	7	42	4	4
Ansbach . .	27	10	5	11	1	6	9	6	—	4	15
	30	9	50	11	[illegible]	7	14	—	—	4	15
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	[illegible]	12	5	12	[illegible]	[illegible]	54	7	20	5	16
Baireuth . . .	27	11	[illegible]	—	—	[illegible]	9	7	—	4	30
Dinkelsbühl . .	[illegible]	11	22	11	[illegible]	7	44	7	13	4	5
Erding . . .	28	11	—	—	—	8	—	9	—	5	24
Ingolstadt . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kempten . . .	27	—	—	14	—	11	14	9	3	6	27
Landsberg . . .	30	—	—	12	2	9	20	7	29	4	30
Landshut . . .	20	10	30	—	—	7	45	8	15	6	7
Lauingen . . .	30	11	30	12	24	9	31	7	26	4	55
Memmingen . .	26	—	—	13	34	10	11	9	37	6	1
München . . .	30	12	14	—	—	9	24	8	54	5	12
Murnau . . .	30	14	24	14	24	10	—	7	46	5	48
Neuötting . . .	27	13	4	—	—	7	20	—	—	5	41
Nördlingen . .	30	—	—	12	10	8	2	8	6	4	26
Nürnberg . . .	30	11	22	—	—	7	50	7	6	5	—
Passau	26	11	58	—	—	9	—	—	—	—	—
Regensburg . .	30	11	30	—	—	8	24	7	36	4	30
Rosenheim . .	28	12	20	—	—	8	12	6	44	5	20
Speyer . . .	20	12	3	—	—	9	38	8	50	5	47
Straubing . .	30	10	—	—	—	8	17	7	26	5	[illegible]
Traunstein . .	30	12	36	—	—	7	12	6	36	5	12
Vilshofen . . .	27	11	22	—	—	8	19	7	12	—	—
Weilheim . . .	28	13	—	15	—	10	—	7	—	5	—
Weißenburg . .	30	10	42	—	—	8	—	7	8	4	30
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 51. den 16. September 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

275. Ueber die Anwendung des Märgels beim Ackerbau.

(Schluß.)

Beabsichtigt aber Jemand hauptsächlich die physische Wirkung desselben, und ist die chemische nur Nebensache, dann mag er selbigen so stark auffahren als es ihm beliebt, jedoch überschreite er nicht ohne Noth den obigen Kalkgehalt, es sey denn in schwerem, nassem Boden, nie aber auf warmen oder Sandboden.

Möchte dieser Aufsatz doch bewirken, daß

1) Diejenigen, welche sich vorzüglich des Märgels bedienen, diesen sowohl als auch ihren Acker vorher einer Prüfung unterwerfen, und uns demnach mit der Quantität des aufgefahrenen Märgels und dessen Wirkung bekannt machen möchten.

2) Daß das Märgeln künftig mit mehr Vorsicht geschehe.

3) Daß dasselbe nicht allgemein so sehr empfohlen werde, sondern nur mit Vorsicht.

4) Sind auch die dadurch entstehenden Kosten zu berücksichtigen, selbige mögen oft sich auf so hoch belaufen, daß vielleicht bei warmem oder sandhaltigem Boden dafür Dünger angekauft, und so auf eine nicht so ungewisse Weise der Ertrag vermehrt werden könnte.

5) Dürfte es nicht unzweckmäßig seyn, wenn Jemand seine Erfahrung darüber bekannt machte, wie lange die Wirkung des Märgels im Acker zu spüren ist. *)

A—z.

*) In England kalkt man sehr häufig, und die Fälle, wo das Märgeln schädlich seyn kann, sind höchst selten, aber man sollte keine Kosten scheuen, jedem zu dichten Boden lokere, und jedem losen Boden dichtende Erdtheile beizumischen. Erlangen wir mehr Eisenbahnen und Kanäle, so wird hierin weit mehr als bisher geschehen können. In Holstein giebt es nun schon Felder, die vor 50 Jahren gemärgelt sind. Die Düngung wurde vermehrt durch den vermehrten Vegetationsreichthum, den dort häufig erst die Befahrung mit Moder und nachher mit Märgel schuf, und ihm verdankt man das süssere Gras und die Rapsärndten auf Geestboden, der Weitzen gedeihen läßt, wo vorhin kaum Roggen wuchs. Daher kann man jetzt nicht mehr sagen, ob der Kalk noch fortwirkt, wohl aber, daß er eine höhere Vegetationskraft des Bodens geweckt hat, und daß dieser Vegetationsstand eher zu- als abnimmt. Je reicher der Boden ist, je nöthiger ist ihm zweckmäßiger Märgel, und jeder auch

276. Die Davies'sche Holzfällart.

Bekannt besitzen die Amerikaner eine große Gewandtheit im Baumfällen, und diese beruht hauptsächlich auf der sehr zweckmäßigen Construktion ihrer Aexte. Die Beschaffenheit davon ist diese: Es bilden die Seitenflächen derselben keine ebene Flächen, sondern sie sind convex, so daß kein reiner Keil von dem Rücken bis zur Spitze, sondern eine leichte Wölbung Statt findet. Nothwendig wird dadurch das Splittern der getroffenen Stelle im Stamme vermehrt, und die Axt kann nicht leicht eingeklemmt werden, welche beiden Umstände das Geschäft des Baumfällens ungemein beschleunigen müssen. Auch liegt der Schwerpunkt der Axt selbst in der vordern, dem Rücken gegenüberliegenden Wand des Oehrs, so daß, indem die bewegende Kraft durch die Bewegung des (aus zähen Erlenholz gefertigten) Stieles unmittelbar auf dem Schwerpunkte einwirkt, ein reinerer, mit keinem Rückstoß begleiteter Stoß hervorgehen wird. Nach öffentlichen Blättern sind bereits große Quantitäten von Seite der englischen Regierung nach den nordamerikanischen Colonien geschickt worden. Die großherzoglich Badische Regierung hat sie auch bereits für sämmtliche Forstämter verfertigen lassen, um sie so im ganzen Lande verbreiten zu können. Ein gleiches beabsichtigt die k. Würtembergische Regierung, indem sie auf den königl. würtembergischen Stahl- und Sensen-Fabriken zu Friedrichsthal schon zahlreich hergestellt werden.

Das General-Comité des landw. Vereins hat ein Muster davon für seine Sammlung kommen lassen, damit sie von Jedermann eingesehen und nachgemacht werden können.

---

der sandigste mit Heide bewachsene Boden gewinnt dadurch, nur muß man ihm wohl nicht, wie in Holstein, eine Karre für eine 16füßige Quadratruthe, sondern etwas weniger geben, und den Dünger der entnommenen Heidefläche ehrlich wiedergeben.

»Eigentlich ist stets ein großer Theil des Märgels animalischer Natur, z. B. die Muschelschaalen mit ihrem Inhalt, der verwesete Seetang, die Reste von Fischen u. s. w., welche man darin findet; nur sind es die verweseten oder unverweseten Theile lebendig gewesener Körper, und nicht, wie der Mist, verdauete aber als ungeeignet ausgeworfene Nahrungselemente der Thiere. Daher scheinen auch die Märgelarten wirklich nährend zu seyn, z. B. in dem Falle, wo sie die Wärme des Bodens zu dessen Fruchtbarkeit vermehren. Die Natur wirkt stets kollektiv; nicht so spitzfindig als die Dialektik, schafft sie mit den einfachsten Mitteln ihre Gestaltungen. Ueberreitzung ist Krankheit, aber ein gewisser Reitz dem Wohl der Vegetation angemessen und Bedürfniß und Nahrung der Pflanzen und Thiere.« Das Märgeln ist auch in Bayern schon häufig eingeführt, besonders im Landgerichte Griesbach. Anm. d. Red.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

277. Beschreibung der genießbaren Schwämme.

(Schluß.)

4. Infellorchel. (Helvella infula.)

Der Stiel bis 2 Zoll hoch und bis 1 Zoll dick, rundlich, zuweilen grubig, mattweiß, mit feinem weißem Filze bekleidet. Die Mütze oben kahl, braun, unten weißlich, feinfilzig, verschieden gebogen, mit Ecken, der Rand lappig, theilweise an den Stiel gewachsen.

Der Schwamm wächst im Herbste in Wäldern auf dem Boden oder an alten Fichtenstrunken.

Eine Abbildung befindet sich bey Schäffer. Tafel 159.

VIII. Morchel. (Morchella.)

Der Hut ist einer Mütze ähnlich, hohl, und auf der Oberfläche mit vielen erhabenen, unregelmäßigen Streifen besetzt, zwischen welchen die Vertiefungen wie Zellen aussehen.

1. Gemeine Morchel. Morchella esculenta.

Sie erscheint unter dreifacher Gestalt:

a) Der Stiel, 1 bis 1½ Zoll hoch, und bis ½ Zoll breit, blaß weißlich, der Länge nach mit seichten Erhöhungen und Vertiefungen, der obere Theil mit feiner, weißlicher Kleie bestreut, nach oben einen Absatz bildend, aus dem sich die Mütze erhebt. Diese ist eirund, oben dünne zulaufend, 1 bis 3 Zoll hoch und 1 bis 2 Zoll breit, innen mit einer eirunden Höhle, die in den Stiel hinab sich erstreckt, aussen mit dünnen und gefalteten, querlaufenden Ribben besetzt. Die Ribben sind am Rande grau, in braun oder schwarz übergehend, an den Seiten gelblich, in grau ziehend. Das Fleisch sehr zart.

Der Schwamm wächst bei feuchter Witterung auf grasigem Boden, besonders in bergigen Gehölzen.

b) (Spitzmorchel). Die Mütze dünn, kegelförmig, 2 bis 3 Zoll hoch, unten 1 — 1½ Zoll dick.

Wächst im Grase der Waldwiesen.

c) Die Mütze eyrund oder rundlich, ganz gelb oder graugelb.

Liebt sandigen Boden.

Abbildungen befinden sich bei Schäffer. Tafel 199 298. 299. 300.

2. Glockenmorchel. Morchella patula.

Der Stiel bis 2 Zoll hoch und bis ½ Zoll dick, weißlich, etwas walzenförmig, mit kleienartigen Schüppchen bedeckt. Die Mütze eine halbrunde Glocke bildend

und über den Stiel herabhängend, innen weißlich, an der Innenseite über der Mitte mit dem Stiele verwachsen, an der Aussenfläche der gemeinen Morchel ähnlich, braun oder gelbbraun.

Wächst im Frühjahre vorzüglich in Gebirgen.

3. Käppchen-Morchel. Morchella mitra.

Der Stiel 2 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch, in der Mitte bis $\frac{3}{4}$ Zoll und unten aufgetrieben, bis $1\frac{1}{4}$ Zoll dick, auch oben etwas dicker, als in der Mitte; die obere Hälfte gefurcht, rund, an der untern Gruben, innen hohl, aussen glatt oder mit kleinartigen Schüppchen bedeckt.

Mütze bis $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch, erst in der Mitte mit dem Stiele verwachsen, außen mit erhabenen glatten Ribben und durch diese mit Vertiefungen besetzt.

Wächst an Wegen.

IX. Trüffel. Tuber.

Sie wachsen unter der Erde, sind rundlich und ohne Stiel.

1. Schwarze Trüffel. Tuber Cibarium.

Im reifen Zustande äußerlich grauschwarz oder schwarz, sehr stark mit harten Höckern besetzt, innen fleischig, blaßweiß, mit vielen bräunlichen Adern, im Ganzen einem eyrunden Knollen ähnlich.

Wächst in Laubgehölzen, besonders in Eichenwäldern und zwar bis mehrere Zoll tief unter dem Boden. Reif ist sie vom August bis zu Anfang Winters.

2. Weiße Trüffel. Tuber album.

An der Oberfläche ohne Erhabenheiten, aber mit unregelmäßigen Vertiefungen, weißgelblich, stellenweise bräunlich, unten mit feinem, weißem Filze in den Vertiefungen, an Gestalt einer Kartoffel ähnlich, das Fleisch marmorirt.

Wächst in Laub- und Nadelwäldern und ist im August ausgewachsen.

Nach Erfahrungen sind nachstehende Schwämme genießbar so lange sie noch jung sind, und ihr Fleisch rein weiß ist.

X. Stäubling. Lycoperdon.

Von Größe und Farbe verschieden, von Gestalt abgerundet, der Stiel kurz und undeutlich.

1. Bovist-Stäubling. Lycoperdon Bovista.

Kugelförmig, nach unten etwas dünner, und sehr groß werdend. Die Oberhaut ist weiß, gelblich oder grau, glatt oder mit feinen Flocken und Furchen besetzt.

Unter der Oberhaut ist eine weiche, blaßgelbliche, später graue Schale, die im Alter reißt, und aus welcher der Staub verfliegt. Das Fleisch ist anfangs zart und weiß, dann breyartig und gelblich, bei der völligen Reife in einen schwärzlichen Staub verwandelt.

Wächst vom Frühlinge bis zum Herbste auf Grasplätzen.

2. Hasenstäubling. Lycoperdon areolatum.

Fast kugelförmig, oben etwas abgeplattet, nach unten verdünnt und ebenfalls ziemlich groß. Zuerst von weißer Farbe, dann mit Gelb oder Grau gemischt. Die Oberhaut weich und dünn, mit netzartigen Vertiefungen. In der Jugend innwendig rein weiß und zart, dann gelblich, endlich eine grünliche breyige Masse, die zuletzt zu schwärzlichem Staube wird.

Wächst im Sommer und Herbste an etwas feuchten, grasigen Orten.

3. Gemeiner Stäubling. Lycoperdon gemmatum.

Rund, nach unten in einen dicken Stiel verlängert. Außen weiß, gelblich, erdfarben oder braun, mit kleinartigen Schüppchen, Körnchen oder kleinen Stacheln besetzt. Innwendig zuerst schön weiß, trocken und weich, das Fleisch leicht zerbrechlich, später feucht, gelblich oder grünlich.

Wächst im Sommer und Herbste auf Wiesen und in Wäldern.

XI. Bovist. Bovista.

Rundlich, ohne Stiel, außen und innen rein weiß, und auf Wiesen wachsend.

1. Eyerbovist. Bovista nigrescens.

Kugel- oder eyförmig, bis 3 Zoll im Durchmesser, ohne Stiel und jung schön weiß. An der Oberhaut glatt, innen schön weiß, später gelblich, im Alter mit schwarzbraunem Staube angefüllt.

Wächst im Sommer und Herbste auf Wiesen.

2. Kugelbovist. Bovista plumbea.

Klein, kugelrund, außerdem dem vorigen ganz ähnlich.

Ebenfalls im Sommer und Herbste auf Wiesen.

Wenn sich auch nicht läugnen läßt, daß die Schädlichkeit oder Unschädlichkeit des Genusses der Schwämme von der Körperbeschaffenheit selbst, vom Alter der Schwämme, von dem Orte, wo sie wachsen, ihrem frischen oder verdorbenen Zustande, selbst von dem Himmelsstriche und der Jahreszeit abhängt, so liegt doch sehr viel an der Zubereitung als Speise.

Das Einsammeln der Schwämme muß bey trockenem Wetter geschehen, und am besten ist, sie an der Erde abschneiden, damit sie weniger verunreinigt wer-

den. Die Oberhaut ist abzuziehen, alles Zähe hinwegzuschneiden, von den Löcherschwämmen sind die Röhrchen abzunehmen und meistens ist der Stiel abzuschneiden.

Die geputzten Schwämme sind in kaltem Wasser mit etwas Essig vermischt abzuwaschen, oder mit heißem Wasser zu begießen, selbst abzukochen, dann auszudrücken und Wasser wegzuschütten. Trockene Schwämme müssen eingeweicht, und das Wasser abgeschüttet werden. Uebermäßiger Genuß oder blos Schwämme als Speise können schädlich werden. Mit Fett und Gewürz zubereitet, sind die Schwämme am leichtesten verdaulich und die milchenden, welche meist scharf sind, verlieren ihre Schärfe durch das Braten.

Bei Vergiftungsanfällen ist das Erste ein Brechmittel oder eine schnell wirkende Abführung, um die Schädlichkeit zu entfernen, dann Milch, reines Oel oder Butter zu gebrauchen, und nach den besten Erfahrungen ist das Trinken von kaltem Wasser das beste Mittel gegen Schwamm-Vergiftungen.

Sehr ist davor zu warnen, bei Vergiftungen Essig zu trinken, so lange die Schwämme noch im Magen sind: denn weil der Essig das Schwammgift auflöst, würde die Vergiftung nur erhöht; dagegen dient der Essig als Vorbeugungsmittel, wenn die Schwämme vor ihrer Zubereitung damit übergossen werden, und er dann abgeschüttet wird.

Aschaffenburg.

Dr. A. Desberger,
Vereinsmitglied.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

278. Beschreibung des Verfahrens der HHrn. Roux und Vidal bei der Bereitung von gebrannten Platten für Fußboden.

(Aus dem Journal des connaissances usuelles. November 1833, S. 268.)

Uebersetzt im polytechn. Journal.

Die HH. Roux und Vidal ließen sich bekanntlich in Frankreich ein Patent auf eine von ihnen erfundene Methode, gebrannte Platten für Fußboden zu verfertigen, geben. Dieses Verfahren wird nun, nachdem das Patent dieser Herren erloschen, auf folgende Weise beschrieben.

Von der Zubereitung der Erde oder des Thones.

Man nimmt zwei Sorten Thon, rothen und weißen, von denen man weiß, daß sie nach dem Brennen ihre Farbe beibehalten, und siebt sie, jede einzeln, durch ein sehr feines Haarsieb, um sie auf diese Weise von allen fremdartigen Theilen, wie z. B. von dem beigemengten Sande ꝛc., zu reinigen. Beide Thonarten läßt man hierauf in zwei verschiedenen Gruben mit Wasser anmachen, und so lange darin ruhen, bis sie die gehörige Consistenz erhalten haben, um bearbeitet werden zu können. Dann knetet man sie ab, nimmt sie aus den Gruben heraus, mengt von beiden gleiche Theile unter einander und knetet die Masse drei bis vier Mal durch, worauf der Arbeiter die Platten daraus formen kann.

Von dem Verfahren, um den Platten eine marmorirte oder geflammte Farbe zu geben.

Wenn die Platten geformt und beiläufig 24 Stunden lang getrocknet worden, so giebt man ihnen auf folgende Weise die Farbe.

Für die marmorirten Platten nimmt man von den beiden oben angegebenen Thonarten, und siebt sie einzeln durch ein seidenes Sieb in zwei Kufen, in denen man sie mit Wasser anrührt. Dann übergießt man die ganze Oberfläche der Platte mittelst einer Tasse oder irgen deines andern Gefäßes zuerst mit der rothen Farbe, und trägt hierauf stellenweise etwas weiße Erde auf, worauf man die Platte ohne Zeitverlust umwendet, um ihr ein marmorähnliches Aussehen zu geben.

Die geflammten Platten hingegen werden auf folgende Weise verfertigt. Wenn die beiden Thonarten auf dieselbe Weise zubereitet worden, die wir eben für die Verfertigung der marmorirten Platten angegeben, so füllt man einen kleinen Kübel zu 5/4 mit rothem Thone, giebt darauf etwas weißen Thon, und taucht dann die Platte horizontal in denselben ein, wobei man von dem weißen Thone, der die geringere Menge bildet, nachträgt, sobald derselbe merklich abnimmt. Diese Operation wird so lange wiederholt, bis nur mehr der vierte Theil der Farbe in dem Kübel enthalten ist, wo man dann das Ganze wechselt.

Von den einfärbigen Platten.

Die einfärbigen Platten, wie z. B. die rothen, weißen und schwarzen, werden auf dieselbe Weise verfertigt, nur macht man sie aus einer einzigen Art von Thon.

Von den Platten mit Zeichnungen.

Auch bei der Verfertigung jener Platten, auf welchen man Landschaften, Bäume u. dgl. anbringen will, wird der Thon auf die oben beschriebene Weise zubereitet. Wenn die Platten geformt sind, läßt man sie 24 Stunden lang ruhen, giebt ihnen dann eine Schichte weißen, durch ein seidenes Sieb gesiebten Thones, und läßt auf diese Schichte einige Tropfen einer schwarzen Farbe fallen, die auf folgende Weise zusammengesetzt wird.

Man giebt in einen kleinen Topf 5 Unzen schwefelsauren Zink, 1 Unze Braunstein und 3 Gläser gewöhnlichen Wassers. Dieses Gemenge läßt man eine Stunde lang sieden, womit die Farbe zum Gebrauche fertig ist.

Von dem Poliren der Platten.

Wenn die Platten gefärbt worden, so giebt man ihnen die Politur und macht sie zur Aufnahme des Wachses geeignet, indem man sie auf eine ganz gerade und vollkommen ebene Marmorplatte schlägt. Nach dem Trocknen giebt man sie endlich in den Töpferofen.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

279. Methode, alle Arten Bäume das ganze Jahr hindurch zu versetzen.

Ein großer Theil der Gartenliebhaber wird es bezweifeln, daß es möglich sey, Bäume das ganze Jahr hindurch, mithin zu allen Jahreszeiten und selbst dann, wann sie schon Blüthe und Laub haben, zu versetzen. Allein mehrere Versuche haben es hinlänglich bestätigt. Man kann sich folgender Methode bedienen: Wenn man Bäume versetzen will, es mag im Frühjahre, im Sommer oder Spätjahre seyn, so macht man, wie gewöhnlich, ein großes Loch, wo der Baum oder die Staude zu stehen kommen soll, schüttet in dieses 4 bis 5 Gießkannen Wasser, wirft zarte Erde von der ausgeworfenen hinein, und rührt diese mit dem Wasser so lange, mit der Schaufel, bis es ein Brey ist; alsdann setzt man den Baum hinein, thut die übrige Erde dazu, bis das Loch voll ist, und tritt den Baum fest an. (Bey dem gewöhnlichen Versetzen der Bäume kann das Einschlemmen derselben nur so geschehen; wenn man den Baum an den schon im Loche stehenden Pfahl setzt, und die klärste Erde um und auf dessen fein ausgebreitete Wurzeln gethan und etwa den dritten Theil des Loches damit angefüllt hat, den Baum auch etliche Male sanft gerüttelt, damit alle klare Erde um die Wurzeln schön trocken sich anschmiegen möge, dann etwa eine halbe Gießkanne voll Wasser, mit der Sprengel auf der Gießkanne, sanft und nach und nach angießet, so wird die klare Erde sich noch mehr um die Wurzel anschmiegen, und die auf diese Weise dem Baume mitgetheilte Feuchtigkeit den Baum bey übrigens günstiger Witterung bald in Trieb bringen. Die gröbere Erde wird hierauf auf die auf die Wurzeln geschlemmte Erde gethan, aber ja nicht fest getreten. Auf diese Weise wird selten ein Baum ausbleiben, und wenn er auch wenige Wurzeln hätte). Man kann auch den Baum mit seinen Wurzeln zuvor in das Wasser setzen. Auf diese Art kann man auch im Sommer die Bäume, die schon verblühet und Laub haben, versetzen; sie werden gewiß fortkommen, wenn anders Baum und Wurzel noch gesund sind.

Mortimer bestätigt das nämliche mit dem Zusatze, daß er den Baum täglich zwey bis drey Wochen lang mit Wasser begossen; doch setzt er folgende Vorsichtsmaßregeln hinzu:

1) Die Wurzel des Baumes nicht von der Luft und Sonne austrocknen zu lassen;
2) die Wurzeln zu schonen, um desto mehrere zu erhalten;
3) den Baum durch Pfähle zu stützen;
4) wo möglich den Baum im Anfange auch von oben her durch Schatten gebende Bretter oder Matten zu verwahren, und
5) den Schaft von unten bis an die Aeste mit Stroh oder Moos zu verbinden, und dieses, so oft es nöthig ist, mit einer Gießkanne anzufeuchten.

Er hat Obstbäume, Lambertusnüsse u. dgl. mitten im Sommer erhalten; ebenso hat er mit Centifolien und andern Rosenbäumen, nach den in Millers englischen Gartenlexicon gegebenen Anweisungen, glückliche Versuche gemacht.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

280. Ueber eine zweckmäßige Methode, den Klee zu ärnten.

Hr. Bardonnet-Desmartel giebt im Journal des connaissances usuelles, übersetzt im polytechnischen Journale, folgendes Verfahren an, nach welchem er den Klee zu ärnten und aufzubewahren pflegt. Er bereitet an der Stelle, an welcher er den Klee aufschichten will, eine Unterlage aus Holzreissig von 48 F. Länge und 18 Fuß Breite, belegt diese mit einer dicken Schichte frischen Weitzenstrohes, und legt dann hierauf abwechselnd eine Schichte Klee und eine Schichte Haberstroh: mit der Vorsicht jedoch, daß beide Theile so gleichförmig als möglich ausgebreitet und aufgeschichtet werden, damit sich die Gährung in der ganzen Masse regelmäßig entwickle. Wenn der Haufen auf diese Weise eine Höhe von 12 Fuß erreicht hat, so macht man die Lagen schmäler, damit er einen dachförmigen Abhang von 45° erhält. Nach wenigen Tagen entwickelt sich in der ganzen Masse eine Gährung, welche auf eine bedeutende Entfernung einen angenehmen Geruch verbreitet; der Haufen sinkt dadurch auf 2/3 seiner Höhe ein, und wird, um ihn gegen Regen und Schnee zu schützen, mit einer Art von Dach mit Stroh bedeckt. Dieses Verfahren hat, wie Hr. Bardonnet

versichert, das Gute, daß das Haber- und Gerstenstroh durch die Gährung in ein dem Klee ähnliches Futter verwandelt und von dem Vieh sehr gierig gefressen wird, und daß sich die aufgeschichtete Masse den ganzen Winter über und länger vortrefflich hält. — Nach einem andern Correspondenten desselben Journales soll man auf den gemähten Klee eine beynahe gleiche Menge Stroh streuen, beydes dann mit Heugabeln unter einander wenden und aus dieser Masse runde Haufen von 4 bis 5 Fuß Höhe bilden. Diese Haufen soll man 2 — 3 Tage lang, je nach der Witterung, liegen lassen und sie hierauf wieder mit Heugabeln ausbreiten. So wie das Stroh wieder trocken geworden, soll man dann aus der ganzen Masse große Schober von 4 bis 500 Gebünden bilden, welche man 6 bis 8 Tage lang ruhen läßt, ehe man Bünde daraus verfertigt. Der Klee verliert auf diese Weise sein Feuer, wird weich und zerfällt dann, wenn er in trocknen Scheunen aufbewahrt wird, wie zu Pulver. Das Stroh, welches sich sehr leicht mit dem Klee vermengen läßt, benimmt dem Klee die Feuchtigkeit, verhindert die Erhitzung desselben und wird, indem es seinen Geruch und Geschmack annimmt, ein sehr gutes Viehfutter. In Ermangelung von Stroh kann man auch altes Heu, welches das Vieh nur mit Widerwillen frißt, hiezu verwenden.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

281. Die Schildläuse auf eine leichte und einfache Art zu zerstören.

Wie lästig und schädlich diese Thiere in den Gärten sind, weiß Jedermann. Unterdessen schnell sind sie entfernt mit einer Auflösung von 4 Unzen Chlorkalk in einem Spritzkruge Wasser, womit die Pflanzen oder die davon angesteckten Stellen von oben bis unten bespritzt werden.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

282. Mittel gegen das Sauerwrden des Biers.

Ein englisches Blatt empfiehlt folgendes Verfahren, um das Sauerwerden des Bieres zu verhüten. Man befestige an eine Marmorkugel ein schmales Zwirnband, und senke diese durch das Spundloch bis auf den Boden des Fasses. Da die Kugel reiner kohlensaurer Kalk ist, so wirkt die freie Säure des Bieres auf den Marmor in eben dem Maße ein, als sie sich erzeugt, wird mithin neutralisirt, und man verhütet so das Umschlagen oder Sauerwerden des Bieres. Bei einem Versuche, den der Berichterstatter anstellte, war der Marmor stark angefressen, ausgenommen da, wo ihn das Band umschlang; das Bier aber blieb bis zum letzten Tropfen frisch und gut. Dieses einfache und vortreffliche Mittel ist nicht allein den Bierbrauern und Bierwirthen zu empfehlen, sondern auch den Biertrinkern. Wenn Diese kleine Marmorkugeln in der Tasche führen, so sind sie im Stande, die Gefahr, saures Bier zu bekommen, vor dem Genusse zu beseitigen, sie dürfen nur eine oder zwei solcher Kugeln in ihr Bierglas werfen. Der Bierbrauer wird aber hoffentlich deßwegen nicht in Versuchung kommen, die bisherigen Mittel gegen das Sauerwerden seines Bieres weniger zu beobachten oder sie zu vernachlässigen. Denn es bleibt immer besser für ihn, wenn die Gäste, statt Marmor, Münze zu ihm bringen.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

283. Mittel, dem Weine den Faß- und Schimmelgeschmack zu nehmen.

Der Wein nimmt, wenn er in riechende Fässer gebracht wird, bekanntlich sehr leicht den Faß- oder Schimmelgeschmack an. Diesen Geschmack wieder zu entfernen, ist es am besten, den Wein in eine Bütte zu bringen, in welcher Wein gährt, indem die Gährung diesen Geschmack und Geruch gänzlich zerstört. Ist dieses nicht möglich, so soll man den Wein, so wie man den erwähnten Geschmack an ihm bemerkt, sogleich in ein anderes Faß geben, ihn stark schönen und ihm auf 2 Hektolitres zugleich 1 Pfund ungeleimtes, in 1 Litre Wasser zu einem Teige angemachtes, Papier zusetzen. Dieses Verfahren reicht, wenn der üble Geschmack nicht zu stark ist, auf das erste Mal hin; muß indessen manchmal noch einmal wiederholt werden. — Um Fässer, ohne sie zu schwefeln, vor diesem übeln Geruche zu bewahren, werfe man eine Handvoll Pfirschblätter und 2 oder 3 Hafen voll siedendes Wasser in dieselben und schüttle sie, nachdem sie einige Augenblicke zugespundet gestanden, nach allen Richtungen, worauf man sie dann 1 bis 2mal ausspült und zuletzt mit Weingeist ausschwenkt. — Hat ein Faß bereits den Schimmelgeschmack angenommen, so nimmt man dessen Boden heraus, wäscht es mit heißem Wasser aus, und überstreicht die innere Oberfläche leicht mit concentrirter Schwefelsäure, damit dieselbe verkohlt werde. Dann wird das Faß, um ihm die Säure zu benehmen, mit Kalkwasser und hierauf mit reinem Wasser gut ausgewaschen und zuletzt nach dem Trocknen mit Weingeist behandelt.

Ebenso behandelt man auch schimmlig gewordene Bütten; denn das Auswaschen mit Kalkwasser reicht

nicht hin. Das Auswaschen mit Chlorwasser theilt dem Fasse oder der Bütte einen Geruch mit, der sich auch an dem Weine nur nach langer Zeit verliert.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

284. Die längere Erhaltung der Keimkraft der Saamen betr.

Schon vieles ist hierüber geschrieben, und viele Mittel dazu angegeben worden, besonders in Ansehung jener Samen, welche aus den Troppenländern kommen, und die der Hitze des Aequatorial-Klimas ausgesetzt waren. Keines entsprach ganz der Erwartung. Nach Gneides Erfahrung, bekannt gemacht im Journale des connaissances usuelles März 1834., sey aber das sicherste Schutzmittel, daß man die Samen mit Rosinen, oder auch mit etwas feuchten Rohzucker verpackt oder aufbewahrt.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

---

285. Saamenverkauf.

Unterzeichneter empfiehlt allen verehrlichen Gutsbesitzern und Beförderern der Oekonomie seine in diesem Jahre gebauten Gras- Klee- und Futterkräuter-Samen mit dem Versprechen, auserlesene gute und reingeputzte Waare zu liefern; auch bin ich jetzt im Stande, eine sehr bedeutende Quantität Esparsettsamen zu liefern, wenn er voraus bestellt wird, sowie ich über den Anbau, Nutzen und Gebrauch desselben genaue Auskunft ertheilen kann.

	p. Ztn.		p. Pf.	
Avena elatior, französisches Raygras . . .	36 fl.	— kr.	— fl.	24 kr.
Dactylis glommerata, Knaulgras . . .	30 „	— „	— „	20 „
Holcus lanatus, Honiggras	24 „	— „	— „	15 „
Lolium perenne italicum, italienisches Raygras .	40 „	— „	— „	26 „
Agrostis capillaris, haarförmiges Strausgras	40 „	— „	— „	26 „
Futtergräser gemischte zu gewöhnlichen Wiesen .	24 „	— „	— „	15 „
Futtergräser gemischte, für Rindvieh . . .	25 „	— „	— „	16 „
Futtergräser gemischte, für Pferde . . .	30 „	— „	— „	20 „
Futtergräser für Schafe .	36 „	— „	— „	24 „
Futtergräser und Kräuter auf Feldrainen und dürren steinigten Hügeln . .	20 „	— „	— „	12 „
Hedysarum Onobrichis, Esparsette . . .	12 „	— „	— „	9 „
Melilotus flore albo, Wunderklee . . .	— „	— „	— „	45 „
Trigonella Foenum graecum, Schabziegerklee .	— „	— „	— „	45 „

Freyhardt am 20ten Juli 1834.

Ferdinand Andreae,
praktischer Oekonom auf der Freyhart ohnweit Heidenheim, Landgerichts gleichen Namens im Rezatkreise, oder auch bei Dietfurt, gräfl. v. Pappenheimischen Herrschaftsgericht zu Pappenheim.

---

286. Empfehlung.

Frau Anna Wegele, Tochter der vormaligen Oekonomieguts-Besitzerin Schmid zu Erching sah sich genöthigt, sich gesetzlich von ihrem Manne zu trennen, und sucht nunmehr als Wirthschafterin oder Baumeisterin bei größeren Oekonomien unterzukommen. Für ihren guten Leumuth spricht die Vernehmung der Nachbarn und das pfarramtliche Zeugniß (beim Ehegerichte dahier). Frau Wegele führte bei ihren Aeltern in Erching circa 12 Jahre die Oekonomie-Geschäfte als Baumeisterin, und hatte stets 20 — 30 Dienstbothen und Arbeitsleute unter sich, und einen Viehstand von mehr als 100 Stücken; sie ist vorzüglich bewandert im Säen und in allen einschlägigen Arbeiten, so daß sie eben so fertig vorarbeitet, als die Arbeit anschafft. Für die Stallvieh- und Geflügelzucht hat Wegele, wie man zu sagen pflegt — eine sehr gute — glückliche Hand, und weiß sich in gar vielen Fällen — wenn dem Vieh schnell was zustößt, gut zu helfen. Z. B. beim sogenannten Geblüt, Ueberfressen im Klee ꝛc.

Beim Kalben trächtiger Kühe ist sie ausgezeichnet erfahren, und läßt in gar vieler Beziehung manchen Baumeister hinter sich. Der Unterzeichnete kennt die Familie Schmid bereits 8 Jahre und kann sie allenthalben als geschickte und thätige brave Leute anempfehlen.

München den 9ten August 1834.

Wilh. Friedr. Stecher,
Verwalter.

Zeugniß.

(Abschrift)

Der Anna Wegele, geborne Schmid, ehemaligen Hausbesitzerin auf der Neuhauser-Haide wird hiemit bezeugt, daß dieselbe von Georgi 1831 bis Michaelis 1833 auf dem zu meinem Oekonomiegute Erching gehörigen Vorwerke Zwillingshof, als Maierfrau gedient habe, und sich daselbst durch Leitung der Hauswirthschaft und der Feldarbeiten meine vollkommenste Zufriedenheit erworben habe. In Bezug auf Fleiß, Treue und gute Aufführung kann sie aller Orten beßtens empfohlen werden.

Erching den 8ten August 1834.

(L. S.) J. v. Utzschneider.

(Das Original wurde zur Einsicht vorgelegt.)

Münchner Getreid-Schranne am 13. September 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	176	1093	1269	981	288	13	30	12	30	11	37	—	9	—	—
Roggen . .	249	667	916	592	324	10	5	9	21	8	31	—	5	—	—
Gerste . . .	163	1076	1239	1109	130	10	22	9	25	7	50	—	28	—	—
Haber . . .	—	941	941	789	152	6	20	5	52	5	33	—	5	—	—

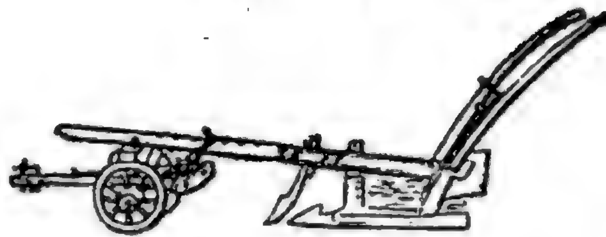
Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 1. bis 6. September 1834.

Ort.	Tage	Weizen. fl.	Weizen. kr.	Kern. fl.	Kern. kr.	Roggen. fl.	Roggen. kr.	Gerste fl.	Gerste kr.	Haber fl.	Haber kr.
Aichach	6	12	59	—	—	9	20	7	44	5	18
Amberg . . .	6	11	38	—	—	8	11	7	5	4	5
Ansbach . .	5	10	41	10	[illegible]	[illegible]	58	—	—	4	[illegible]
	6	10	4	11	1	7	6	—	—	4	6
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	5	11	56	12	1	9	35	8	46	5	10
Baireuth . . .	6	12	33	—	—	7	48	7	40	4	31
Dinkelsbühl . .	3	11	31	11	31	7	26	7	11	4	5
Erding . . .	4	10	—	—	—	8	—	8	15	5	[illegible]
Ingolstadt . . .	6	11	16	—	—	8	55	7	22	4	53
Kempten . . .	3	—	—	13	46	11	7	10	30	6	19
Landsberg . . .	6	—	—	11	15	9	26	8	2	5	[illegible]
Landshut . . .	5	10	52	—	—	8	22	7	37	5	37
Laulingen . . .	6	—	—	11	40	[illegible]	17	7	15	4	15
Memmingen . .	2	—	—	13	13	10	9	10	12	5	[illegible]

Ort.	Tage	Weizen. fl.	Weizen. kr.	Kern. fl.	Kern. kr.	Roggen. fl.	Roggen. kr.	Gerste fl.	Gerste kr.	Haber fl.	Haber kr.
München . . .	6	12	21	—	—	9	16	8	37	5	47
Murnau . . .	6	—	—	15	—	10	12	7	—	5	—
Neuötting . . .	5	11	56	—	—	7	18	—	—	5	34
Nördlingen . .	6	—	—	11	55	8	9	7	12	4	18
Nürnberg . . .	6	11	29	—	—	7	49	8	15	5	[illegible]
Passau	6	12	7	—	—	9	—	8	50	—	—
Regensburg . .	6	11	11	—	—	8	24	3	12	4	46
Rosenheim . .	4	12	20	—	—	8	30	6	30	5	26
Speyer . . .	2	12	13	—	—	9	38	8	7	5	47
Straubing . .	6	9	59	—	—	8	—	7	—	5	6
Traunstein . .	6	12	36	—	—	7	24	6	24	5	—
Vilshofen . . .	3	10	40	—	—	8	57	7	3	—	—
Weilheim . . .	4	12	26	12	26	10	4	7	—	4	45
Weißenburg . .	6	10	22	—	—	7	58	6	54	4	31
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Jahrgang XXIV. Nr. 52. den 23. September 1834.



Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

287.

Ueber die in neuerer Zeit zur Seidenzucht empfohlenen Maulbeerbaumarten.

Vom

Freiherrn von Jacquin. *)

Im Allgemeinen Forst- und Jagdjournal Prag 1833 Nr. 24 findet sich nachstehende Notiz:

Graf Corabo und Baron Jacquin haben zur Fütterung der Seidenraupen die Blätter des Morus latifolia nach Poiret und Sprengel, der von andern auch M. tatarica, M. bullata und M. Morettiana genannt wird, besonders anempfohlen.

Da hier nun viererlei Arten, oder wenigstens auffallend verschiedene Abarten und Afterbildungen des Maulbeerbaumes, die kein Botaniker noch für ganz identisch erkläret hat, oder erklären kann, zusammen geworfen sind, so dürfte folgende Erörterung zur Vermeidung praktischer Mißgriffe und Verwechslungen, die beide so oft aus Mangel an wissenschaftlicher Kenntniß der Botanik bei land- und forstwirthschaftlichen Angaben sich ereignen, nicht überflüßig seyn.

1) Unter der Benennung Morus latifolia hat Herr Poiret (Encyclop. methodique) eine auf der Insel Bourbon im Indischen Ocean gefundene Art von Maulbeerbaum zuerst beschrieben, und nach ihm Curt Sprengel in seinem Syst. vegetabilium aufgenommen, die noch in keinem Europäischen botanischen Garten eingeführt ist, ihrem Vaterlande nach, im gemäßigten Europa nur als Gewächshauspflanze bestehen könnte, von deren Anwendung zur Seidenzucht daher bei uns keine Rede seyn kann, und die überhaupt nur noch sehr unvollständig bekannt ist. *)

2) Morus tatarica, Pallas, ist eine von dem berühmten Reisenden Pallas an den Ufern der Wolga

*) Aus den Verhandlungen der k. k. Ldw. Gesellschaft in Wien.

*) Auf Madagascar gewinnt man Seide von einer andern Art von Raupen, die mit den Blättern des ostindischen Erbsenstrauches Citisus Cajan. Linn. gefüttert werden, deren Seide aber jener der chinesischen Seidenraupe an Schönheit nachstehet.

und des Don gefundene, und zuerst beschriebene, dann in der Flora Rossica (Vol. II. t. 52) abgebildete Maulbeerbaum-Art mit dünnen Blättern, und kleinen schwarzen, sehr süssen Früchten, die von den Einwohnern sowohl roh genoßen, als zur Wein- und Branntweinbereitung verwendet werden, welche andere Botaniker für eine Spielart des Morus alba betrachten, und welche wegen des angeblichen früheren Antreibens im Frühjahre zur Seidenzucht besonders anempfohlen worden ist. Diese Art befindet sich schon seit länger als fünfzig Jahren im k. k. Universitätsgarten, aus von Pallas selbst noch eingesendeten Samen erzogen. (Ein alter, durch harte Winter mehrfach beschädigter, Baum stehet in der alten Abtheilung des Gartens, gleich beim Eingange in der großen Baumallee rechts, der dritte Baum: ein junger Baum aber, in der neuen Abtheilung des Gartens, in der Baumallee links, der sieben und zwanzigste Baum rechts, oder der zweyte Baum vom dritten Querwege an). Das gerühmte frühere Austreiben bewährt sich aber bei diesen cultivirten Bäumen nicht besonders.

3) Morus Morettiana Jacq. fil. ist eine Art von Maulbeerbaum, welche Herr Professor Doctor Moretti in Pavia zuerst in dem dasigen ökonomischen Garten vorfand, ohne daß ihr Ursprung näher nachgewiesen werden konnte. Er zeichnet sich durch dicke, saftige dunkelgrüne Blätter und größere schwarzblaue, angenehm schmeckende Früchte aus, die sparsamer an den Aesten vorkommen als bei Morus alba, und bei dieser Art mit ganz getrenntem Geschlechte an den männlichen Exemplaren ganz fehlen, wodurch sie den Vortheil, bei der vielfältig empfohlenen Fütterung mit ganzen Zweigen in der letzten Lebensperiode der Raupen, gewähret, daß sie weniger Unreinlichkeit auf den Hürden veranlasset.

Ueberdieß pflanzt sich diese Maulbeerbaumart aus Samen unverändert fort, und erspart daher das, bei sorgfältiger Seidenkultur sonst unerläßliche Propfen der feinen Spielart der M. alba, des sogenannten Gelso gentile, auf die Wildlinge. Professor Moretti, der zuerst auf die Vortheile dieser Maulbeerart zur Seidenzucht aufmerksam gemacht hat, wollte ihn, aus Uebersehen, daß der Namen schon lange für die zuerst erwähnte ostindische Art besteht, M. latifolia nennen. Ich legte ihr im Universitätsgarten, der eingeführten Sitte der Botaniker zu Folge, die Benennung M. Morettiana bei, die auch nunmehr allgemein angenommen ist, obgleich Professor Moretti selbst, aus zu großer Bescheidenheit, ihn M. Macrophylla nennt, ein Namen (langblätterig), der die Gestalt der Blätter desselben nicht richtig ausdrückt. Im hiesigen Universitätsgarten ist er schon mehrere Male aus Samen erzogen, und anderen botanischen Gärten sowohl, als Seidenzüchtern mitgetheilt worden. Auch im k. k. Augarten sind von Herrn Hofgärtner Welle mehrere Exemplare bis zum Fruchttragen erzogen worden, und auf den Versuchsgründen der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Breitensee bei Wien fand eine Aussaat im vorigen Jahre Statt. (In der Sammlung des k. k. Universitätsgartens stehen Exemplare beiderlei Geschlechts einander gegenüber, in der neuen Abtheilung, Baumallee links, Nr. 43 oder vom fünften Querwege an, die sechsten Bäume.)

4) Morus bullata Jacq. fil. wurde nach der ausgezeichneten Beschaffenheit seiner sehr großen Blätter, im k. k. Universitätsgarten von mir zuerst so benannt. Er ist vielleicht nur eine Spielart, oder vielmehr Afterbildung (Monstrositas), des weißen Maulbeerbaumes, M. alba, die der auf Kosten der französischen Regierung ausgesendete Naturforscher Herr Perrotet von den Philippinischen Inseln, wohin sie aus China gekommen war, nach dem südlichen Frankreich einführte, und deren Vorzüge zur Seidenzucht daselbst bald in so hohem Grade anerkannt wurden, daß die französische Regierung sich bewogen fand, Herrn Perrotet für diese Einführung eine Belohnung von 6000 Franken zuzuerkennen. Sie befindet sich seit 1829 im hiesigen k. k. Universitätsgarten, ist aber für unser Klima schon etwas zärtlich, und kann mit Sicherheit nur als großer Strauch gezogen werden.

Sie pflanzt sich, gleich einer Weidenart, sehr leicht durch Stecklinge fort, was weder bei dem gemeinen weißen Maulbeerbaume, noch der M. Morettiana der Fall ist, trägt dagegen aber nur sehr sparsam weiße, kleine Früchte.

Die besondere Größe und Zartheit ihrer blasig aufgetriebenen Blätter, die ein wahrhaftes Prototyp von einem Folium bullatum sind, zeichnen ihn ungleich mehr aus, als die zahlreichen schlanken Triebe, die er aus dem zurückgeschnittenen Wurzelstocke verbreitet. Wegen des letzten Umstandes hat Herr Professor Raffeneau Delile in Montpellier dieser Maulbeerbaumart, die anfangs nur unter der Benennung Murier des Philippines oder Morus Perrotetii bekannt war, den Namen Morus multicaulis beigelegt, der aber mit eben dem Rechte jeder andern Abart des weißen Maulbeerbaumes zukommt.

Der von einigen Handelsgärtnern gebrauchte Namen M. cucullata giebt eine ganz falsche Vorstellung von der Gestalt ihrer Blätter, und paßt hier eben so wenig, als auf die ganz ähnliche Afterbildung der Broussonetia papyrifera. Dieser M. bullata ist es, von dessen Kultur Herr Professor Bonafous in Turin, in den Annales de l'Agriculture française, ausführlich handelt. Herr Claudot Dumont bemerkt, die Cocons der mit gemeinem weißen Maulbeerbaum gefütterten Raupen seyen zwar schwerer, aber verlören beim Abhaspeln und Aussieden bedeutender, die Puppe sey aber immer grö-

ßer und schöner; man solle daher zur Fortpflanzung immer eine gewisse Anzahl der Raupen mit ganz gemeinen weißen Maulbeerblättern aufziehen. Die zur Seidenerzeugung bestimmten Raupen sollten aber so viel möglich mit M. bullata gefüttert werden. (Im k. k. Universitätsgarten stehet er im neuen Antheile, in der Strauchallee rechts, der siebenzigste Strauch an der rechten Seite, oder der einundzwanzigste von dem letzten Quergange an).

Diese zwei letzten Maulbeerbäume, M. Morettiana und M. bullata, vorzüglich die erstere, für unser Klima besonders geeignete Art, habe ich mich nun gelegentlich veranlaßt gefunden, zur Seidenzucht zu empfehlen, und Graf Corado, Professor Moretti, Doctor Gera u. a. m. haben ein Gleiches gethan.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

288. Die Benutzung der Hefen von der Zubereitung der Stärkzuckerweine zu einer neuen Weinbereitung, von B. C. R. Professor W. A. Lampadius.

Die Zubereitung der Stärkzuckerweine nach den von mir gegebenen Vorschriften darf ich nun wohl als ausgeführt betrachten, und mehrere Unternehmer dieser Weinfabrikation in Sachsen sind auch dieses Jahr mit derselben beschäftigt. Unter diesen nenne ich Hrn. J. G. Lindner auf der neuen Sorge bei Freiberg, welcher den sächsischen Eimer (bis jetzt nur eine Sorte rothen) zu 6 Thlr. 4 Gr. exclus. des Gefässes verkauft. Den größten Theil meiner praktischen Erfahrungen, dieses Geschäft betreffend, finden die Leser in Erdmann. Journ. für technische und ökonomische Chemie Bd. 1. S. 381 Bd. 3. S. 397 und sämmtliche zusammengestellt und für die Praxis behandelt in den Mittheilungen des Industrievereines für das Königreich Sachsen. 1833. 5te Lieferung.

Man ersieht aus allen diesen Schriften, daß die Gährung des Stärkzuckers durch Zusatz von zerriebenen Früchten nur in den Monaten, wenn diese zu haben sind, nämlich hier in Freiberg Ende Junius und während des Monats Julius, erfolgen kann. Neu angestellte Versuche haben mich indessen belehrt, daß die Hefen der vorjährigen Weingährung etwa zu Anfang des Monats März wieder von Neuem als Gährungsmittel zur Umänderung der Stärkzuckersolution in Wein können gebraucht werden. Hieraus ergiebt sich für die Weinfabrikanten der doppelte Vortheil, daß sie

1) schon früher im Jahre einen Theil Stärkzuckerwein ansetzen, und
2) einen Theil der Ausgabe für Früchte ersparen können. Da aber zu dieser Jahreszeit die Atmosphäre noch nicht den Grad der Temperatur, welcher zur Vergährung des Stärkzuckers nöthig ist, erreicht, so muß man die Flüßigkeit in einem geheitzten Zimmer gähren lassen.

Der Hauptversuch, auf welchen ich vorstehenden Vorschlag gründe, ist folgender:

Am 3ten März wurde ein vorjähriger Eimer rother Wein aus 72 Pfd. Stärkzuckersyrup = 30 Dresdner Kannen, 42 Kannen Wasser, 5 Pfd. entstielter Johannisbeeren, 5 Pfd. dergleichen süßer Kirschen und 3 Pfd. Heidelbeeren vorschriftsmäßig bereitet, abgezogen. Der Rest von feinen Fruchthefentheilen, welcher die Nachgährung von Ende August 1833 bis Anfang März 1834 unterhalten hatte, wurde in einen tarirten Spitzbeutel von Zwillig gegossen und noch etwas klarer Wein abfiltrirt. Die rückständigen feinen röthlichen Hefentheile wogen noch feucht 6 Pfd. 1 Loth, mithin noch nicht ganz die Hälfte des Gewichtes der angewendeten Früchte.

Von diesen noch feuchten Hefen nahm ich nun 2 Pfd. und vermengte sie mit 10 Dresd. Kannen der wie oben angegeben gemischten Stärkzuckerlösung in 30° Reaum. lauem Wasser.

Die zu vergährende Flüßigkeit wurde in einer großen Glasflasche, welche mit einem Stöpsel, aus welchem ein gläsernes Entbindungsrohr in eine kleine Wanne mit Wasser geleitet wurde, versehen war, der Gährung übergeben. Sie mußte in einem täglich geheitzten Zimmer vor sich gehen und das Thermometer zeigte in der Nähe des Apparats abwechselnd 14 bis 21, 5° + R. Schon am zweiten Tage fieng eine mäßige Gährung an, welche sehr gut durch das Glas und vermöge der austretenden Gasblasen zu beobachten war, wurde am 3ten Tage noch etwas lebhafter, und dauerte bis zum 5ten April ziemlich auf gleiche Weise fort. Wenn sich nämlich in der Nacht die Temperatur der Zimmerluft bis auf 14 bis 16° + herabgestimmt hatte, kamen nur einzelne kleine Gasblasen zum Vorschein. So wie die Wärme zunahm, vermehrte sich auch die Gasentbindung. Vom 5ten April bis zum 23ten verminderte sich die Gährung immer mehr, und nachdem in den Tagen vom 20sten bis zum 23sten nur in den Mittags- und Nachmittagsstunden einzelne ganz kleine Gasbläschen noch aufstiegen, nahm ich den Apparat auseinander. Die Hauptgährung hatte mithin 51 Tage gedauert. Der klare Wein wurde größtentheils abgegossen, und nur der Rest abfiltrirt. Er maß noch 9 3/4 Kannen. Die Farbe des Weines war gelblich braun, wie die des Madeiraweines. Der Geschmack war noch etwas süßlich; auch moussirte er bei dem

*

Ausgießen noch ein wenig; ein Kennzeichen, daß derselbe durch die Nachgährung noch etwas hätte verbessert und entfüßt werden können. Die Untersuchung desselben auf Alkohol gab 11,2 pC. Da nun meine gewöhnlichen Stärkzuckerweine, welche die gehörige Nachgährung erhalten haben, 12,5 bis 13,9 Alkoholgehalt zeigen, so wird auch durch diesen etwas geringeren Gehalt des neuen Fabrikats bestätigt, daß die Gährung noch nicht ganz vollendet war. Auf jeden Fall aber ergab sich aus vorhergehendem Versuche das Resultat, daß man die Hefen des abgegohrenen Weines zum Ansatze eines neu zu bereitenden wird verwenden können. Der rothe Farbestoff der Früchte ist indessen bei der ersten Gährung extrahirt.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

289. Vergleichsweise Versuche zur Bestimmung des verhältnißmäßigen Werthes der thierischen Kohle und des Kothpulvers als Düngmittel.

(Aus dem Journal des connoissances usuelles. Mai 1834, S. 268.)

Wir entlehnen, heißt es im polytechn. Journale, theils um unserem Versprechen, theils um mehreren Anfragen zu entsprechen, aus den Annalen der Muster-Oekonomie zu Grignon für das Jahr 1833 das Resultat der Versuche, die der höchst gewandte Vorstand dieser Anstalt, Hr. Bella, über die Anwendung der thierischen Kohle als Dünger anstellte.

Man hatte schon im Jahre 1832 zu Grignon auf einem Haberfelde einen vergleichsweisen Versuch zwischen der thierischen Kohle und dem Kothpulver angestellt; der Versuch wurde jedoch durch verschiedene widrige Einflüsse getrübt, und obschon sich vorzüglich in Betreff der Hopfenluzerne (Medicago lupulina) ein großer und offenbarer Vortheil ergab, so war es doch nicht möglich, aus diesem Versuche ein genaues und durch Zahlen zu bezeichnendes Resultat auszumitteln. Im Jahre 1833 wurden nun mannigfaltigere Versuche angestellt, und die Ergebnisse derselben lassen sich, als mittlerer Durchschnitt berechnet, folgender Maßen angeben.

Das den Versuchen gewidmete Stück Landes wurde in 7 Theile abgetheilt.

Nr. 1 wurde nach einem Repsbau, vor welchem mit beiläufig 18,000 Kilogr. Dünger per Morgen gedüngt worden, besamt.

Nr. 2 war mit Kothpulver, wovon man auf einen Morgen von 42 Aren 6 Hectoliter ausstreute, gedüngt worden. Man beabsichtigte nicht, diesen Theil in Vergleich zu bringen, weil ein vegetabilischer Dünger in Anwendung kam, der, obschon er wegen der Trockenheit verunglückte, doch zum Nachtheile des Vergleiches einen Einfluß üben konnte.

Nr. 3 ward mit thierischer Kohle gedüngt, und wurde wie Nr. 2 cultivirt, so daß es also damit verglichen werden konnte. Die thierische Kohle wurde am 28. Jan. 1833 ausgestreut, und zwar so, daß 5 Hectoliter 37 Kilogr. auf einen Morgen von 42 Aren 20 Cent. kamen.

Nr. 4 wurde am 24 Febr. mit Kothpulver von Montfaucon gedüngt, und zwar in einem Verhältnisse von 6 Hect. auf einen Morgen. Zu bemerken ist übrigens, daß dieser Fleck im Jahre 1829 eingepfercht worden, und zwar so, daß auf einen Hammel 64 Quadratdecimeter kamen, während die übrigen Theile seit dem Jahre 1826 weder gedüngt, noch als Wiese benutzt wurden. Auf diese Düngung wurde eine Reps-Aernte gemacht, und hierauf baute man Klee, der im ersten Jahre gemäht, im zweiten hingegen abgeweidet wurde. In diesem zweiten Jahre (1831) trugen die übrigen Theile bei einer Düngung mit 6 Hect. Kothpulver auf den Morgen Weizen; mithin hatte dieser Theil in drei Jahren nur eine einzige den Boden erschöpfende Aernte getragen, nämlich den Reps; er wurde eingepfercht und abgeweidet, während die übrigen Theile während derselben Zeit gar nicht gedüngt wurden, und in Nr. 2 und 3 zwei Weizenärnten und in Nr. 5, 6 und 7 eine Aernte Weizen und eine Aernte beinahe reifer Erbsen gaben.

Nr. 5 wurde am 24. Februar mit 6 Hect. thierischer Kohle per Morgen von 42 Aren 20 Cent. gedüngt.

Nr. 6 wurde am 24. Jan. mit 5 Hect. 27 Pfd. Kothpulver auf einen gleichen Flächenraum gedüngt.

Nr. 7 endlich werd am 17. Jan. mit 4 Hect. 44 Pfd. thierischer Kohle auf einen gleichen Morgen gedüngt.

Die thierische Kohle wurde aus der Fabrik der HH. Salmon, Payen und Lupé bezogen; die auf Nr. 7 gestreute war schmierig, in Klumpen zusammen geklebt, schwer auszustreuen und mit einem starken Geruche begabt. Man erkannte darin menschlichen Koth, Darmabfälle, Fleischabfälle rc.; auch fand sich, daß sie eine ziemlich beträchtliche Menge Gyps und einige Steine enthielt; die übrigen Sendungen waren trockner und mehr pulverartig. Das Kothpulver kam aus der zu Montfaucon bestehenden Fabrik, deren Fabrikat als das vorzüglichste bekannt ist.

Bei der Aernte wurden, um nicht mit dem ganzen Ertrage arbeiten zu müssen, die Garben gezählt, und von dieser Anzahl dann ohne Auswahl 24 zum Ver-

Digitized by Google

gleiche genommen und an einem und demselben Tage ausgedroschen, gemessen und gewogen.

Nr. 1. Weizen auf Reps und eingepferchtem Boden: 228 Garben per Morgen. 24 Garben gaben 1 Hect. 10 Pfd., wovon 85 Kilogrammen Samen und 175 Kilogr. Stroh. Der Morgen gab also im Durchschnitte 10,45 Hect. — 812 Kilogr. Samen und 1662 Kilogr. Stroh.

Nr. 2. Weizen auf 6 Hect. Kothpulver: Ertrag 288 Garben per Morgen. 24 Garben gaben 60 Kilogr. Weizen und 187 Kilogr. Stroh; folglich gab der Morgen im Durchschnitte 10,80 Hect. — 912 Kilogr. Samen und 2330 Kilogr. Stroh.

Nr. 3. Weizen auf 5 Hect. 37 Cent. thierische Kohle: Ertrag 312 Garben per Morgen. 24 Garben gaben 80 Kilogr. Weizen, und der Morgen gab also: 13 Hect. — 1040 Kilogr. Weizen und 2192 Kilogr. Stroh.

Nr. 4. Weizen auf 6 Hect. Kothpulver nach Reps, Einpferchung und 2 Jahr Klee: Ertrag 252 Garben per Morgen. 24 Garben warfen ab: 1 Hect. 9 Cent., welche wogen 60 Kilogr. Samen und 218 Kilogr. Stroh, so daß mithin ein Morgen im Durchschnitte 12,27 Hect. — 903 Kilogr. Samen und 2284 Kilogr. Stroh trug.

Nr. 5. Weizen auf 6 Hect. thierische Kohle nach halbreifen Erbsen, die auf den Klee folgten, dem Weizen vorausgieng: Ertrag 254 Garben per Morgen. 24 Garben gaben 1 Hect. 23 Cent., und diese wogen 96 Kilogr. Weizen und 218 Kilogr. Stroh; also kommen auf den Morgen im Durchschnitte 12,91 Hect. — 1008 Kilogr. Weizen und 2284 Kilogr. Stroh.

Nr. 6. Weizen auf 5 Hect. 27 Cent. Kothpulver unter den eben genannten Bedingungen: Ertrag 324 Garben per Morgen. 24 Garben lieferten 96 Liter, welche 78 Kilogr. wogen, und 179 Kilogr. Stroh; der Morgen gab mithin: 12,54 Hect. — 1053 Kilogr. Weizen und 2416 Kilogr. Stroh.

Nr. 7. Weizen auf 4 Hect. 44 Cent. thierische Kohle unter den eben genannten Bedingungen: Ertrag 252 Garben per Morgen. 24 Garben gaben 91 Liter Samen, die 75 Kilogr. wogen, und 175 Kilogr. Stroh; also ertrug der Morgen im Durchschnitte 955 Hect. — 787 Kilogr. Samen und 1837 Kilogr. Stroh.

Hienach ergiebt sich folgende Zusammenstellung des Ertrages an Samen und Stroh per Morgen Landes.

Nr. 3 mit 5 Hect. 37 Cent. thierischer Kohle gedüngt gab 13 Hect. oder 1040 Kilogr. Weizen und 2192 Kilogr. Stroh.

Nr. 5 mit 6 Hect. thierischer Kohle gedüngt gab 12,91 Hect. oder 1008 Kilogr. Weizen und 2284 Kil. Stroh.

Nr. 7 mit 5 Hect. 27 Cent. thierischer Kohle gedüngt gab 12,54 Hect. oder 1053 Kilogr. Weizen und 2416 Kilogr. Stroh.

Nr. 4 mit 6 Hect. thierischer Kohle gedüngt gab 12,27 Hect. oder 903 Kilogr. Weizen und 2284 Kil. Stroh.

Nr. 2 mit 6 Hect. thierischer Kohle gedüngt gab 10,80 Hect. oder 912 Kilogr. Weizen und 2240 Kil. Stroh.

Nr. 1 nach halb gedüngtem Repse gab 10,45 Hect. oder 812 Kilogr. Weizen und 1662 Kilogr. Stroh.

Nr. 7 mit 4 Hect. 44 Cent. thierischer Kohle gedüngt gab 9,55 Hect. oder 787 Kilogr. Weizen und 1857 Kilogr. Stroh.

Man sieht hieraus gleich auf den ersten Blick, daß die thierische Kohle einen größeren Ertrag an Samen gab, als das Kothpulver; daß hingegen bei der Düngung mit letzterem der Ertrag an Stroh größer war. Man wird ferner bemerken, daß sowohl bei ersterem, als bei letzterem die kleineren Quantitäten eine größere Menge Produkt gaben: eine Erscheinung, deren Ursachen sich nicht wohl angeben lassen. Die thierische Kohle steht, wenn sie nur schwach ausgetrocknet ist, und in geringerer Quantität, als die übrigen Düngerarten angewendet wird, in bedeutendem Nachtheile. Es liese sich also hieraus schliessen, wenn eine einjährige Einfahrung ja zu einem solchen Schlusse berechtigt, daß die thierische Kohle in eben so großer Menge ausgestreut werden muß, als das Kothpulver, wenn sie einen merklich größeren Ertrag geben soll.

Aus einer Vergleichung des Ertrages an Stroh und an Samen, der sich bei diesen beiden Düngerarten ergab, scheint hervorzugehen, daß die Wirkung der thierischen Kohle von größerer Dauer ist, als jene des Kothpulvers; denn es ist bekannt, daß Dünger von kurz andauernder Wirkung immer eine größere Entwickelung des Krautes bewirken. Man kann ferner auch die Ansicht bekommen, daß die thierische Kohle in schlammartigem Zustande von ihrer Wirksamkeit verliert, indem sie sich nicht gut ausstreuen läßt. *)

Uebrigens ergiebt sich hier auch noch eine andere Betrachtung, die auf die Schäzung der beiden Düngerarten von großem Einflusse seyn dürfte. Das Kothpulver ist ein concentrirter, zu 50 Procent auflöslicher Dünger. Die Zusammensetzung der thierischen Kohle ist in dieser Hinsicht noch nicht ganz bekannt; und erst nach mehreren Jahren wird man zu ermitteln im Stande seyn, in wie fern sie den Reichthum der Erde selbst

*) Nach anderen, mit den gegenwärtigen nicht in Verbindung stehenden Versuchen sollte man glauben, daß die thierische Kohle eine größere Wirkung hervorbringt, wenn sie mit der Egge unter die Erde geschafft, und nicht bloß aufgestreut wird. A. d. O.

Digitized by Google

vermehrt, und in wiefern sie bloß als Aufreizungsmittel wirkt.

Wenn man nun nach einem mittlern Durchschnitte der angegebenen Producte zu ermitteln sucht, wie viel jeder Hectoliter Samen und jede 100 Kilogramme Stroh an Dünger kosteten, so wird man finden, daß ein Hectoliter Weitzen 40 Liter thierische Kohle und $48\frac{1}{2}$ Liter Kothpulver erforderte, während 100 Kilogr. Stroh 26 Liter thierische Kohle und $24\frac{3}{4}$ Liter Kothpulver brauchten. Der Hectoliter thierische Kohle kostet in der Fabrik 4 Fr. 50 Cent., und schlägt man den Hect. Weizen zu 16 Fr., und die 100 Kilogr. Stroh zu 2 Fr. an, so ergiebt sich folgendes Verhältniß: 1 Hect. thierische Kohle = 2 Hect. 24 Cent. Weizen + 400 Kil. Stroh, oder 4 Fr. 50 Cent. = 35 Fr. 84 Cent. + 8 Fr. = 43 Fr. 84 Cent. Der Hectoliter Kothpulver hingegen kostet in der Fabrik 5 Franken, und hienach ergiebt sich: 1 Hect. Kothpulver = 2 Hect. 6 Cent. Weizen + 402 Kilogr. Stroh oder 5 Fr. = 32 Fr. 95 Cent. + 8 Fr. 04 Cent. = 41 Fr.

Es wirft sich also hienach zu Gunsten der thierischen Kohle ein Betrag von 2 Fr. 84 Cent. aus; und schlägt man hiezu noch die 50 Cent., um welche die Kohle wohlfeiler ist, so ergiebt sich bei deren Anwendung ein Gewinn von 3 Fr. 34 Cent. Das Gewicht der thierischen Kohle verhält sich aber zu jenem des Kothpulvers wie 3 zu 2, und folglich muß man von diesem Gewinne den Mehrbetrag des Fuhrlohnes abziehen; dieses Fuhrlohn müßte jedoch bis an 7 Fr. 68 Cent. per Hectoliter betragen, wenn dadurch das Gleichgewicht hergestellt werden sollte.

Dieses giebt einen neuen Umriß der gewissenhaften Versuche, die über diesen Gegenstand zu Grignon angestellt wurden; man wollte hiemit keineswegs den relativen Werth der beiden fraglichen Düngerarten definitiv fixiren, sondern man beabsichtete bloß eine Zusammenstellung der Thatsachen, so wie dieselben beobachtet wurden; und in den Folgerungen, die man daraus zog, beabsichtete man keineswegs ein Urtheil über diese Sache, sondern bloß eine Darstellung derselben unter ihren verschiedenen Gesichtspunkten. Wenn hiebei nicht auch der gewöhnliche Stalldünger in Vergleich gebracht wurde, so geschah dieses bloß deßhalb, weil die Basis der Schätzung hier nicht mehr eine und dieselbe war, und man also leicht in Irrthümer hätte gerathen können. Nächstes Jahr sollen neue Versuche hierüber angestellt werden; denn der Einfluß der Atmosphäre ist in diesen Dingen so höchst bedeutend, daß ein Jahr allein nimmermehr hinreicht, dieselben unbestreitbar und unumstößlich zu begründen.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

290. Notiz für Kohlenbrenner.

Das Journal des connaissances usuelles, März 1834. S. 154, enthält einen Artikel über ein sogenanntes sehr einfaches Verfahren, welches die Kohlenbrenner in Bayern und Hessen zur Gewinnung des Holzessiges befolgen. Wir wissen zwar (heißt es im politechnischen Journal) daß ein Theil dieses Verfahrens von manchen unserer Kohlenbrenner befolgt wird; allein wir wissen auch, daß sie die Produkte, die sie hierbei erhalten, zum Theil gar nicht kennen, zum Theil nicht zu benützen wissen. Aus diesem Grunde nehmen wir daher auch keinen Anstand, aus erwähntem Artikel folgenden Auszug mitzutheilen. — Man bedeckt die Kohlenmeiler, die nach der gewöhnlichen Methode aufgebaut sind, mit Kohlenpulver, und überzieht sie dann außen mit einer Schichte kalkhaltigen Thones oder Mergels, oder in Ermangelung dessen mit Thon, der mit 5 bis 6 Prozent Kreide angerührt worden. Der Holzessig, der sich nach dem Entzünden des Holzes entwickelt, reinigt sich bey dem Durchgange durch die Kohlenschichte, und verbindet sich mit der Mergeldecke, aus der das Salz dann, gleichwie man Salpeter und andere Salze auslaugt, ausgezogen werden kann. Der essigsaure Kalk, den man durch das Auslaugen gewinnt, ist beynahe rein, und kann leicht noch mehr gereiniget werden, worauf man die Essigsäure auf gewöhnliche Weise durch Schwefelsäure daraus abscheidet. — Man gewinnt bei diesem Verfahren zwar bei weitem nicht so viel Holzessig, als man bei der trockenen Destillation des Holzes in verschlossenen Gefäßen gewinnt; allein man bedarf hier keiner kostspieligen Vorrichtungen, die den gemeinen Mann und kleineren Fabrikanten so oft abschrecken. Uebrigens findet der essigsaure Kalk selbst in den Färbereien eine sehr vortheilhafte Anwendung, so daß die beschriebene Methode denselben zu gewinnen allgemein bekannt zu werden verdient.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

291. Mittel, die lästigen Ameisenhaufen in Gartenanlagen rc. zu vertilgen.

Viele Mittel dagegen sind bereits bekannt, als: siedend Wasser darein zu gießen, dann auch der frische Menschenkoth. Unterdessen nach neueren Erfahrungen soll keines sicherer und schneller wirken, als kleine Gruben in die Haufen zu machen, Aetzkalk hineinzulegen, und diesen dann mit einer zureichenden Quantität Wassers zu befeuchten, sobin zu löschen.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

... der gewöhnlichen Methode ...
... pulver, und überzieht sie dann ...
... kalkhaltigen Thones oder Mergels ...
... ngelung dessen mit Thon, der mit 5 ...
... Kreide angerührt worden. Der Holzessig, ...
dem Entzünden des Holzes entwickelt, ...
dem Durchgange durch die Kohlenschicht, ...
... sich mit der Mergeldecke, aus der ...
... wie man Salpeter und andere Salz ...
... zeugen werden kann. Der essigsaure Kalk ...
durch das Auslaugen gewinnt, ist ...
kann leicht noch mehr gereinigt werden ...
die Essigsäure auf gewöhnliche Weise ...
... daraus abscheidet. — Man ...
... zwar bei weitem nicht so ...
bei der trockenen Destillation des ...
... Gefäßen gewinnt; allein man ...
... Vorrichtungen, die den ...
kleineren Fabrikanten so oft ...
... der essigsaure Kalk selbst in den ...
vortheilhafte Anwendung, so daß ...
... denselben zu gewinnen ...
... verdient.

auch nicht beschnitten wurden, zwar kräftig treiben, aber bis 1833 noch nicht geblüht haben.

Aus diesem Versuche schließt Herr Déconflé und ertheilt den Rath: Man solle im selben Jahre neben den gesäeten Aepfel- und Birnenkernen, für erstere Paradies-Aepfel-, und für letztere Quittenstämmchen in gehöriger Menge pflanzen, darauf das nächste Frühjahr junge Pflanzen aus der Saatschule pfropfen, und diese Pfröpflinge unbeschnitten frei wachsen lassen. Auf diese Art würde man schon nach 4 — 5 Jahren von den Sämlingen Früchte erhalten, während man, wenn man sie nicht weiter propfe, oft 10 — 20 Jahre vergeblich darauf warten müsse.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

Oekonomische Anekdoten und Neuigkeiten, dann neueste Literatur.

---

993. Subscriptions-Anzeige.

Die J. M. Hermann'sche Verlags-Kunsthandlung in München macht die ergebenste Anzeige, daß sie, auf die, für den Gebrauch der Schulen eingerichteten

Insekten-Sammlungen
von C. E. Hofmann,

welche bei ihr einzusehen sind, Bestellungen und auch die Spedition übernimmt.

Die Sammlungen bestehen aus allen Ordnungen europäischer Insekten, vorzüglich aber, der nützlichen, lästigen und schädlichen Arten; sie sind nach dem Latreille'schen Systeme geordnet und getreu benannt, bei jedem einzelnen Individuum Autor und Vaterland bemerkt, zum öffentlichen, wie zum Selbstunterrichte geeignet und das sie begleitende, vollständige, spezifizirte Verzeichniß aller in Europa vorkommenden Geschlechter derselben gewährt einen schnellen Ueberblick.

Auch ist der Text hiezu, wodurch selbst der völlig Unkundige sich in der Entomologie hinlänglich einweihen kann, unter dem Titel:

plaren von jedem Sachkundigen als äußerst billig anerkannt, und auch unter dem 12ten Mai d. J. von dem königl. Staatsministerium des Innern allen königl. Lyceen, Gymnasien, Gewerbsschulen ꝛc. zur Anschaffung allergnädigst anempfohlen wurden.

Die Sammlungen in elegante, zweckmäßige Kästchen eingerichtet,

bestehen aus . . .	300 bis 1200 Exempl.
und kommen auf . . .	25 bis 100 fl.

Die Darstellung sammt dem Verzeichniß und der Anleitung zum Sammeln	1 fl. 48 kr.
Die Darstellung allein . . .	1 „ — „
Das Verzeichniß allein . . .	— „ 36 „
Die Anleitung zum Sammeln . . .	— „ 24 „

Bei einer Abnahme von zehn Exemplaren wird das Eilfte frei gegeben.

Münchner Getreid-Schranne am 20. September 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weizen . .	288	1103	1391	1167	224	13	29	12	39	11	56	—	9	—	—
Roggen . .	324	469	793	544	249	9	55	9	20	8	43	—	—	—	1
Gerste . . .	130	1205	1335	1246	89	10	24	9	46	9	—	—	21	—	—
Haber . . .	152	606	758	698	60	6	10	5	51	5	34	—	—	—	1

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 7. bis 13. September 1834.

Ort.	Tag.	Weizen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach . . .	13	13	2	—	—	9	29	7	36	5	29
Amberg . . .	13	11	29	—	—	7	48	7	23	4	1
Ansbach . .	10	9	56	10	57	7	22	7	23	4	9
	13	9	42	11	—	7	9	7	29	4	4
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	12	11	40	12	7	9	28	8	56	5	1
Baireuth . . .	13	13	30	—	—	8	15	7	15	4	34
Dinkelsbühl . .	10	11	2	11	—	7	4	7	2	3	59
Erding . . .	11	10	—	—	—	9	—	9	—	5	30
Ingolstadt . . .	13	11	1	—	—	8	51	7	26	5	7
Kempten . . .	10	—	—	14	—	11	13	9	30	6	—
Landsberg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Landshut . . .	12	11	30	—	—	8	22	8	7	5	52
Lauingen . . .	13	11	53	12	20	8	45	8	5	4	35
Memmingen . .	9	13	41	13	41	10	2	9	29	5	41
München . . .	13	12	30	—	—	9	21	9	25	5	52
Murnau . . .	13	—	—	15	12	11	18	7	48	5	18
Neuötting . . .	10	12	55	—	—	7	40	8	—	6	—
Nördlingen . .	13	—	—	12	3	8	41	7	44	4	21
Nürnberg . . .	13	11	26	—	—	7	42	8	27	5	2
Passau	13	11	—	—	—	9	—	8	15	—	—
Regensburg . .	13	10	52	—	—	8	21	7	48	4	58
Rosenheim . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Speyer . . .	9	11	24	—	—	9	23	7	43	6	6
Straubing . .	13	10	2	—	—	8	11	7	30	5	59
Traunstein . .	13	12	—	—	—	7	12	6	18	5	12
Vilshofen . . .	10	10	51	—	—	8	27	8	6	—	—
Weilheim . . .	11	13	34	13	34	9	30	8	20	4	40
Weißenburg . .	13	10	30	—	—	8	7	7	30	4	28
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

...etreid : Preise.								
...ster.	Mittlerer.		Geringster.		Gestiegen.		Gefa...	
kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
29	12	39	11	50	—	9	—	—
55	9	20	8	43	—	—	—	—
24	9	46	9	—	—	21	—	—
10	5	51	5	34	—	—	—	

...etreid=Schrannen in Bayern.

...mber 1834.										
O r t.	Tag.	Waizen.		Korn.		Gerste.		Haber.		...
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	
...chen . . .	13	12	30	—	—	9	21	[illegible]		[illegible]

Angelegenheiten des Vereins.

295. Ueber neu verbesserte Branntwein=Apparate hier hat das General=Comité des landw. Vereins zur näheren Prüfung eine Commission angeordnet. Das Resultat hierüber zeigt nachstehender Bericht.

Oekonomische Berichte und Aufsätze.

um nähere Einsicht vom angewendeten Verfahren zu nehmen.

---

rei seine vorzügliche Aufmerksamkeit gewidmet, und alle Gelegenheiten, in diesen Gebieten etwas zu sehen, wohl benützt, war daher bei seiner guten Beobachtungs= und Erfindungsgabe im Begriffe, selbst einen Apparat zu ersterem Behufe anzugeben, als ihm die erste Idee des näher zu erwähnenden Verfahrens durch den Sohn eines überrheinischen, in der Gegend des Starenberger Sees angesiedelten Bauern bekannt wurde.

Die Entwickelung des Branntweins aus gegohrner in hölzernen, dicht verschlossenen Gefässen befindlicher Masse, mittelst der Dämpfe kochenden Wassers findet bekanntlich steigenden Beifall, und verbreitet sich immer mehr. So vielerlei Methoden sind bereits der Oeffentlichkeit übergeben worden, daß deren vollständige Aufzählung nicht leicht seyn würde. *) Man ist bei denselben gegen das Anbrennen, das Uebersteigen der abzudestillirenden Masse, und die mögliche schädliche Einwirkung von kupfernen nicht mehr hinreichend verzinnten Gefäßen gesichert; man vermag überdieß nicht bloß einen ersten schwachen Branntwein, (Maisch, Lutter), sondern sogleich, oder durch dieselbe fortgehende Operation einen bessern, gleichsam der zweiten Destillation, oder mehr rectifizirten als verkäufliches Gut hinlänglich erstarkten in angemessener Quantität zu erhalten.

Das angewendete Verfahren vereiniget mit den ersten Vortheilen auch den letztern, indem man durch eine und dieselbe Arbeit sogleich einen verkäuflichen Branntwein von 22° Stärke erhält. Die hier übliche Branntwein-Spindel oder Wage ist die des hiesigen Barometermachers Vaccano, eigentlich das Beck'sche Aräometer.

Mittels der Dämpfe kochenden Wassers abgesottene Kartoffeln bilden mit etwas Gerstenmalz und Haferbruch das angewendete Materiale.

Die gehörig zur Gährung mit hiesiger Bierhefe angesetzte Masse wird gewöhnlich schon am vierten Tage für zum Abdestilliren am reifsten, erachtet.

Dieses geschieht mittels eines großen, wohlverschlossenen, mit eisernen Reifen gehörig belegten Bottiges von weichem Holze (Maischfaß), in welchem jene Dämpfe aus dem eingemauerten mit Sicherheits-Ventile gehörig versehenen Dampfkessel ausgeschmiedetem Eisenbleche einströmen.

Nicht ganz, wie sich von selbst versteht, mit Wasser angefüllt, geschieht nach neuerer Verbesserung, dessen Nachfüllung auf sinnreiche Weise im erforderlichen Grade mittelst des erwärmten Wassers aus dem verhältnißmäßig hoch stehenden Kühlfasse. Jener möglichst dichte Bottig ist daher der Destillir-Apparat, und die obere abgesonderte Abtheilung desselben wird als Vorwärmer für die abzudestillirende Masse benützet, da die Branntwein-Dämpfe durch denselben in kupfernen Röhren aufwärts geleitet werden, während in der untern Abtheilung selbst, oder im Maischfasse, nach neuerer Einrichtung, der sogenannte Fusler sich befindet, oder das hölzerne Gefäß, das die ersten schwachen Maischdämpfe zu ihrer Rectifikation oder Entfuselung wieder aufnimmt wo der abgesetzte wässerige Fusel mittels eines durch die Wand des äußern Gefässes oder Destillirapparates (Maischfasses) gehenden Hahnen abgelassen wird, während die bereits mehr concentrirten leichtern Branntwein-Dämpfe durch den Vorwärmer, wie gesagt, in die Höhe steigen. (Nach der früheren, hier auch noch in Anwendung befindlichen Einrichtung ist das Fuselfaß außerhalb des Maischfasses aufgestellt. Es dürfte auch dieses wegen leichterer Zugänglichkeit ꝛc. im Ganzen mehrere Vortheile gewähren, daher Hr. Feßler bei künftigen Herstellungen wohl wieder dieser Anordnung den Vorzug einräumen wird).

Von ganz besonderem Interesse dürfte die von Hrn. Feßler erfundene, durch ihre Einfachheit merkwürdige Einrichtung seyn, durch welche er der im Maischfasse befindlichen abzudestillirenden Masse eine kreisförmige Bewegung, während der Einwirkung der Dämpfe auf solche zu geben gewußt hat.

Natürlich muß dafür gesorgt seyn, daß die im Vorwärmer bloß zu erwärmende Masse nicht selbst nachtheiliger Weise in den Zustand der Verdampfung zu frühe übergehen möge. Dieß wird durch das Verhältniß der Zahl der Windungen (Gänge) des durch den Vorwärmer ziehenden Rohres, so wie durch deren Längendurchmesser, im Vergleiche zu dem des Vorwärmers selbst, regulirt, läßt sich auch noch auf andere Arten erwirken.

Eine oberhalb des Vorwärmers zweckmäßig angebrachte, im Deckel mit kaltem Wasser stets nachgefüllte sogenannte Abkühlscheibe vollendet jene im Fuselfasse begonnene Rectifikation des Branntweines, indem die leichteren geistigen Dämpfe sich von den schwereren wässerigen oder Fuseldämpfen noch mehr trennen, daher letztere in das Fuselfaß zurückfliessen, während erstere

---

Hr. Graf von Seiboltsdorf zu Deutenkofen bei Landshut, und Hr. Baron von Taube zu Scheyern; dermalen befinden sich zwei derselben für Hrn. Geheimrath von Utzschneider und Hrn. Oberappellations-Gerichtsrath von Welsch in der Anfertigung.

Unter dem 5ten Junius l. J. erhielt Hr. Feßler ein königl. Privilegium für die inländische Alleinverfertigung seines Apparats auf 5 Jahre, nach deren Ablauf ohnedieß eine ausführliche Bekanntmachung des Verfahrens erfolgen wird.

*) Man verweiset hierüber auf Hermbstädt Technologie, zweite völlig umgearbeitete Auflage, Berlin 1830 207; Poppe technologisches Lexikon. B. 1. v. 1816, S. 659 i. F.; Prechtl technol. Encyklopädie 3 B. v. 1831. S. 47 in F.; ferner, die neueren Bemühungen betreffend, auf A. Kölle Branntweinbrennerei mittelst Wasserdämpfen. Berlin 1830. 8; Ludwig Gall ausführliche Beschreibung und Abbildung eines neuen patentirten Dampf-Destillir-Apparates, erstes Heft, Trier 1831. 8. (kleines Schriftchen von wenigen Bogen mit Kupfern, welches gleichwohl mehr als 12 fl. kostet!) Ludw. Gall Dampfbrennapparat in seiner höchsten Vereinfachung mit Abbildungen. Trier 1834, 8.; Anweisung für Kupferarbeiter zur Verfertigung der in mehreren Staaten bereits patentisirten neuen Destillir-Apparate. nach der Erfindung und Construction von Jacob Heinr. Schwarz. Fulda 1833. 8.

es geleitet werden, während in der ...
h selbst, oder im Maischfaße, nach unten ...
h. der sogenannte Fusler sich befindet, ...
herne Gefäß, das die ersten schwachen Dämpfe
hrer Rectifikation oder Entfuselung wird ...
der abgesetzte wässerige Fusel mittels ...
Wand des äußern Gefässes oder ...
aischfasses) gehenden Hahnen abgelassen ...
h die bereits mehr concentrirten ...
n-Dämpfe durch den Vorwärmer, ...
Höhe steigen. (Nach der frühern, ...
Anwendung befindlichen Einrichtung ...
erhalb des Maischfasses aufgestellt ...
es wegen leichterer Zugänglichkeit ...
here Vortheile gewähren, daher ...
n Herstellungen wohl wieder diese ...
rzug eingeräumt wird).

Von ganz besonderem Interesse dürfte ...
der erfundene, durch ihre Einfachheit ...
richtung seyn, durch welche er ...
...abzudestillirenden Maische ...
...Einwirkung der ...

Erfahrung sie als vollkommen brauchbar erprobt hat, alles Lob, wie Empfehlung verdienen, und zu den vorzüglichsten gehören, in welcher Beziehung man nur noch hinsichtlich des Erfolges beifügen will, daß man vom Schäffel guter Herbstkartoffeln auf die Erlangung von 30 bayerische Maß Branntwein von angegebener Stärke ganz bestimmt Rechnung machen kann.

München den 10. September 1834.

Welsch. Medicus,
Berichterstatter.

Oekonomische Anfragen u. Beantwortungen.

---

297. Ein paar Worte für die Schweinszucht.

Unter den Thiergattungen, (heißt es im Archive der deutschen Landwirthsch.) welche wir landwirthschaftlich erziehen, nimmt das Schwein eine ehrenvolle Stelle ein. Dagegen hat es aber den Anschein, daß man seinen landwirthschaft-

... man denn wohl nicht schwer zu finden.

Unterhält man wohl die für Lokal und Verhältnisse angemessenen Rassen? Es scheint dem nicht so zu seyn. Die ein Mal eingeführte wird als genügend angesehen, ohne daß man sich viel darum bekümmert, ob eine andere nicht weit weit zweckmäßiger seyn könne.

Sehen wir ferner auf die Einrichtungen, welche man für die Schweinezucht getroffen hat, so muß man nun wohl bekennen, daß sie in jeder Hinsicht denen nachstehen, welche man für andere Thiergattungen getroffen hat. Der schmutzigste und dumpfigste Winkel ist gemeiniglich diesen Thieren angewiesen, welchen doch reine Luft und reines Lager so dienlich ist, und der den äußern Einwirkungen am meisten unterliegt. Die Schweine ertragen bekanntlich die Hitze wenig, am gefährlichsten ist ihnen aber der Stalldunst. Thierärzte haben genügend nachgewiesen, daß die meisten Krankheits- und Todesfälle hier ihre Veranlassung finden.

Es dürfte schwer zu läugnen seyn, daß auch das Fleisch von den unnatürlich eingekerkerten oder eingedämpften Schweinen beim Genusse ungesund ist und seyn muß. Wo es wirklich eine Wohlfahrts-Polizei ...

zwei Schweine heran zu füttern, um sie zu schlachten. Um dieß zu können, trägt er das ganze Jahr Sorge dafür. Er giebt ihnen die beste Pflege, und daher gedeihen sie auch unter seinen Händen. Wer gutes Schweinefleisch essen will, muß es von solchen Thieren nehmen.

In Ansehung des Futters ist keine Thiergattung so leicht zu befriedigen, als das Schwein, welches gleichsam Alles frißt, was man ihm vorlegt. Man kann es, wie Rinder, Schafe und Pferde, auf der Weide und ohne Stallfutter zum Schlachten großziehen. An die Waldmast braucht man wohl nicht erst zu erinnern.

So manche Vegetabilien lassen sich mit gutem Gewinn an die Schweine verwenden, von denen sonst wenig oder kein Gebrauch zu machen ist. So verdient hier angeführt zu werden, daß man sie mit bloßen Wasserpflanzen unterhalten und selbst bis zu einem namhaften Grade von Fettigkeit bringen kann.

So ist dem Verfasser gar wohl bekannt, daß man mit Meerlinsen, womit stehende Gewässer überzogen zu seyn pflegen, Schweine heranziehen und selbst fett füttern kann. Schade, daß solche nützliche Sachen dem ärmern Theile des Volks selten bekannt sind! Unkunde ist doch der größte Dieb.

An das Schwein werden mancherlei Abgänge, die sonst keinen Gebrauch verstatten, immer mit Nutzen verfüttert. Es frißt allen andern Thiergattungen nach. In jeder Haushaltung fallen solche Abgänge ab, und können nur als Schweinefutter benutzt werden.

Es ist keineswegs zu viel behauptet, wenn man sagt, daß bei keiner andern Thiergattung das Futter so hoch benützt wird, als durch das Schwein. Dieses nimmt bei sättigender Fütterung täglich zu, wie das Gewicht zeigt.

In Ansehung der Abnutzung steht das Schwein allen andern Thiergattungen vor. Es wächst am schnellsten heran, und ist überdieß in jedem Alter schlachtbar. Ein sehr beachtenswerther Vorzug! Darauf beruhet eine Menge Bequemlichkeiten und Vortheile.

Die Schweinezucht verstattet im Kleinen wie im Großen Speculation, theils zur Anzucht junger Thiere, theils zur Mastung. Sie ist schnell zu begründen und herzustellen. Das Schwein bringt schon im zweiten Jahre seine Jungen zur Welt. Es wirft zahlreich, so daß man seine Vermehrung sehr bald zu einer beträchtlichen Anzahl bringen kann. In der Regel ist die Anzucht gewinnreich, und eine Muttersaue höher zu nutzen, als eine Kuh. Aendern sich die Umstände, so ist dieser Gewerbszweig eben so schnell zu mindern oder gänzlich aufzuheben, ohne dabei Schaden zu haben.

Man wird sich erinnern, daß sich hie und da eine Stimme über den Werth der Anzucht junger Schweine aussprach.

Uebrigens paßt die Schweinezucht, wenigstens in der Regel, für große und kleine Wirthschaften. Es ist kein Grund da, zu glauben, daß sie jetzt weniger passe, als in früherer Zeit. Vielmehr ließe sich eher das Gegentheil behaupten. Die Umstände sind jetzt geeigneter. Man erinnere sich nur an den Umstand, daß wir jetzt viel mehr Rüben und Knollengewächse bauen, als dieses bei unsern Vorfahren der Fall war. Wir mästen jetzt die Thiere ohne Körner, was unsere Vorfahren nicht vermochten, weil ihnen jene Futterarten abgiengen.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

---

298. Beobachtungen und Erfahrungen über die Wässerung der Wiesen.

Die hohe Vollkommenheit, (heißt es im Monats-Blatt der königl. Märk. ökonom. Gesellschaft zu Potsdam) welche der Wiesenbau im Siegen'schen erlangt hat, beschränkt sich nicht allein auf die kunstgerechte Anlage und den sorgfältigen Bau derselben, sondern betrifft auch insbesondere die Wässerung, die als einer der wichtigsten Theile der Wiesenkultur angesehen und nicht selten dem neugierigen Fremdling verborgen gehalten wird. Eigentlich hat ja auch der Bau der Wiese nur den Zweck, die Wässerung ganz nach Willkühr ordnen und regeln zu können, und würde ohnedem nur ein nutzloser Kostenaufwand seyn.

Was diesen Wiesenbau an und für sich betrifft, und ob es überall erforderlich oder gar nur anräthlich sey, ihn überall mit solcher Pünktlichkeit auszuführen, wie es im Siegerlande geschieht, ist eine Frage, auf deren Erörterung ich mich hier nicht einlassen kann. Nur so viel ist gewiß, daß die Wiesen, welche überhaupt ihrer Lage nach einer Bewässerung fähig sind, sowohl mit Flössungs- als auch mit Entwässerungsgräben in solch hinreichendem Maße versehen seyn müssen, daß nirgends stehendes Wasser bleiben und die Wiese mithin versumpfen könne.

Die Ausräumung und Instandsetzung dieser Flössungs- und Entwässerungsgräben ist das Erste, was der sorgsame Landwirth unmittelbar nach dem Schnitte des Grummets besorgt, weil er den überaus großen Werth der Herbstflössung aus der Erfahrung kennt. Er benutzt daher zu dieser Arbeit, wo möglich, schon die Heumacher in der letzten Schur, wo ohnedem gewöhnlich Morgens früh der Boden noch zu naß bethaut ist, um das Heu auszubreiten. Ja nicht selten sieht man den Siegen'schen Landwirth mit den Vorkehrungen zur Herbstflössung so sehr eilen, daß er das geschnittene Grummet so fort auf nahes Ackerfeld schafft, um es dort zu trocknen, um desto früher seiner Wiese Wasser geben zu können.

Bei uns findet fast nirgends eine so zeitige Herbst-Wässerung Statt, und sehr wahrscheinlich liegt darin ein Hauptgrund, weßhalb manche Wiese bei weitem den Heuertrag nicht liefert, der sonst billig davon zu erwarten wäre.

Man macht bei der Bewässerung der Wiesen einen Unterschied zwischen weichem und hartem Wasser *) und in manchen Gegenden will man dem Letztern in dieser Beziehung jeden Nutzen absprechen. Dem ist nun aber nicht so, und wenn man auch dem weichen Wasser unbedingt einen sehr großen Vorzug vor dem harten Wasser einräumen muß, so ist dieses doch darum nicht so ganz unbrauchbar und nachtheilig, sondern gewährt, bei richtiger Anwendung, immer noch sehr lohnenden Erfolg.

Wo dem Landwirthe weiches Wasser zu Gebote steht, da kann vom Herbste an bis zum Eintritt des Winters ohne Unterbrechung geflößt werden, indem die Herbstflößung immer die vorzüglichste ist, und dabei niemals etwas verdorben werden kann. Dieses hat seinen Hauptgrund darin, daß eines Theils die den ganzen Sommer hindurch verzettelten Düngertheile durch die Herbstfluthen mitgenommen werden, und daß die in dieser Jahreszeit still stehende Vegetation keine Erzeugung anderer, dem Graswuchse nachtheiliger Pflanzengebilde befördert.

In dem Maße, wie man sich dem Winter nähert, muß der Landwirth immer sorgsamer darauf Acht haben, daß kein Eis auf der Wiese gefriert, sondern bei eintretendem Frostwetter dieselbe sogleich trocken legen. Der Nachtheil ist jedesmal im folgenden Jahre sehr augenfällig und bedeutend auf den Stellen, wo das Flößwasser gefroren gewesen war. Noch weit größer ist aber der Schaden am Grase, wenn die Sonne dieses Eis wieder wegscheint. Hierdurch wird jedesmal ein großer Theil der Grasnarbe fortgefressen, und man darf in solchem Falle an diesen Stellen erfahrungsmäßig nur ein Drittel des gewöhnlichen Grasertrages erwarten. Wofern also durch Mangel an gehöriger Aufsicht oder durch einen sonstigen Zufall Eis auf der Wiese gefroren ist, da sorge man vor allen Dingen dafür, daß man es, sobald die Witterung es zuläßt, mit neuem Flößwasser wieder wegwässert. Ist dieses bald geschehen, so wird man im nächsten Jahre nur wenig Nachtheil davon verspüren.

*) Man erkennt das weiche und harte Wasser am sichersten nnd leichtesten durch gewöhnliche Seife, indem jenes damit vermischt oder als Seifenwasser zugeschüttet, eine gleichförmig trübe Flüßigkeit bildet; das harte Wasser aber wie geronnene, käseförmige Flocken erzeugt, welche ihre Bildung der Kohlensäure verdanken.

Treten im Februar milde Regentage ein, wo kein Frost zu befürchten ist, so kann auch nun mit diesem weichen Wasser die Beflößung fortgesetzt werden, daß kein Eis auf der Wiese gefriere.

Bei der Flößung zu Ende März und den April hindurch hat man sorgfältig einen andern Umstand zu beachten. In dieser Jahreszeit kann nämlich nur dann mit Vortheil die Wässernng vorgenommen werden, wenn keine Sonne scheint, nämlich während der Nacht und an dunkeln trüben Tagen. Wird um diese Zeit bei Sonnenschein geflößt, so erzeugt sich alsbald eine grüne Materie (eine Konserve) in dem Wasser, welche die jungen Grasspitzen mit einer sehr verderblichen grünen Haut überzieht, worunter die Grasnarbe vergeht, und man kann in diesem Falle kaum die Hälfte des gewöhnlichen Ertrags erwarten. Was diese Decke durchbricht, ist meistens saures und hartes Gras, und nicht selten ist der bessere Graswuchs für mehrere Jahre verdorben.

Von der letzten Hälfte des Aprils bis gegen Ende Mai muß die Bewässerung ausgesetzt werden, und kann erst dann mit Vortheil wieder beginnen, wenn das Gras so weit herangewachsen ist, daß das Wasser unter den Gräsern durchrieselt und die Spitzen überall über demselben hervorragen. Sobald die Gräser diese Höhe erreicht haben, ist die Wässerung der Wiese wieder überaus vortheilhaft; jedoch muß dabei ebenfalls mit Sorgfalt verfahren, das Wasser nicht zu stark aufgelassen werden, um nicht die schwachen Halme und Blätter niederzureißen, und nur abwechselnd mit Unterbrechungen in der Art, daß man nur 36, höchstens 48 Stunden flößt, darauf aber jedesmal 48 Stunden lang das Wasser wieder abhält.

Dieses sind die Hauptregeln beim Flößen der Wiesen mit weichem Wasser, welche die fleißigen Bewohner des Siegerlandes aus langjähriger und sorgfältiger Beobachtung geschöpft haben, und die auch sämmtlich in dem Wesen der Vegetation ihren Grund finden. Wenn man auch mit diesem wohlthätigen Wasser nicht so leicht Fehler machen kann, als mit hartem Wasser, so besteht doch in dortiger Gegend das Sprichwort:

„Wer wässert im Hartemond (Januar)
und Mai,
Bekommt Wiesen ohne Heu!

Mit weit größerer Sorgfalt muß der Landwirth zu Werke gehen, wenn ihm zur Bewässerung seiner Wiesen nur hartes Wasser zu Gebote steht, welches aus Gebirgen, Waldungen oder Torfmooren kommt, und in manchen Gegenden will man ihm gar allen Nutzen zu diesem Behufe absprechen. Diesem ist nun zwar nicht so, aber es wird dabei größere Aufmerksamkeit erfordert, und ein veranlaßter Fehler ist nicht so bald wieder gut zu machen.

Digitized by Google

Bei hartem Wasser kann mit der Flößung nicht zu zeitig im Herbste begonnen werden, und der Landwirth hat deßhalb hier um so mehr sein Augenmerk darauf zu richten, so früh als immer möglich die Gräben in Stand zu setzen, und das Wasser aufzulassen. Damit wird nun ununterbrochen fortgefahren bis zum Eintritt des Winters, jedoch ebenfalls Sorge getragen, daß kein Eis auf der Wiese gefriere. Sollte dieses geschehen seyn, so ist der Nachtheil noch größer, als bei der Wässerung mit weichem Wasser, und es muß dabei ganz in derselben Weise verfahren werden, indem man nämlich baldigst sucht, das Eis wieder fortzuflößen, ehe die Sonne es, wie man es nennt, wegscheint.

Darauf muß die Bewässerung gänzlich eingestellt werden bis zum April. Dann aber tritt wieder ein Zeitpunkt ein, wo dieselbe abermals mit Vortheil vorgenommen werden kann; nur muß fortwährend dafür gesorgt werden, daß nur bei Nachtzeit oder an dunkeln Tagen das Wasser aufgelassen wird. Es ist überaus nachtheilig, in diesem Monate bei Sonnenschein zu flößen.

Haben gegen den Ausgang des Monats Mai die Gräser eine solche Höhe erreicht, daß das aufgelassene Wasser nicht mehr bis an deren Spitzen reichen kann, so wird die Bewäßerung auf's neue begonnen, und damit etwa bis zum 20. Juni fortgefahren. Dabei ist aber, eben so wie bei der Wässerung mit weichem Wasser gesagt ist, zu verfahren, nämlich: daß das Waßer nur sparsam unter dem Grase fortriesele, und nach jedesmaligem 36 oder 48stündigem Wässern eine eben so lange Pause gemacht werde, wo die Wiese trocken liegt.

Die genaue Beobachtung dieser aus Erfahrung entnommenen und durch langjährige Anwendung vollkommen bewährten Regeln der Siegen'schen Wiesenbauer darf ich unbedingt zur Nachahmung empfehlen.

Außer der schon oben erwähnten Sorge für die Reinigung und Zurichtung der Flössungs- und Entwässerungs-Gräben, welche möglichst bald nach der letzten Schur zu bewerkstelligen sind, giebt es noch zwei Dinge, die Wiesenkultur betreffend, worauf ich glaube, hier aufmerksam machen zu müssen.

Erstens ist die Beweidung der zur Heugewinnung bestimmten Grasländereien ein Gegenstand, der wohl von der Art ist, daß er Beachtung verdient. Wenn schon die Bewässerung der Wiesen während des ersten Wachsthums der Gräser nicht ununterbrochen fortgesetzt werden darf, und man später nur Nachtheil davon sieht, wenn bei der Flößung das Wasser bis über die Spitzen des Grases reicht; so läßt sich schon vermuthen, wie nachtheilig jede Störung in dieser Periode seyn müsse. Diese Vermuthung bewährt sich namentlich im Siegerlande vollkommen, und man hält ganz allgemein jeden Landwirth daselbst für sehr unklug, welcher im Frühjahre Vieh in die Wiesen treibt. Der Nachtheil ist sehr bedeutend, und man schätzt ihn in der Regel auf ein Fünftel des Ertrages an Heu, so danach weniger gewonnen wird. Die Ursache liegt weit weniger an dem Zertreten der Grasnarbe und der Wässerungsgräben, welche zur Noth wieder herzustellen sind, als an der Störung, welche die jungen Pflanzen in ihrer ersten Entwickelungsperiode durch den Biß und Fußtritt des Weideviehes erleiden, und welche sehr nachtheilige Rückwirkung auf die Wurzeln hat, die erst um diese Zeit ihre feineren Saugfasern bilden, die der Pflanze die Nahrung zuführen müssen. Wer deßhalb eine Weidenutzung von seinen Wiesen haben will und muß, der nehme sie bloß im Herbste, nicht aber im Frühjahre, und auch dann nicht so lange, daß die Herbstwässerung dadurch über die Gebühr verzögert wird. In den meisten Gegenden des Siegerlandes ist aus dem Grunde die Frühlingshude gänzlich abgestellt, und einstimmiger Tadel trifft denjenigen, der sie dennoch zuläßt.

Ein Anderes ist endlich das in vielen, meistens sonst sehr guten Wiesen ungemeine Ueberhandnehmen des großen Huflattichs (*Loken, Tussilago Petasites*) welcher manche Flächen in dem Maße überzogen hat, daß kein Grashalm mehr durchzudringen vermag. Hier giebt es, so viel bekannt, bis jetzt nur noch ein Mittel, dieses böse Unkraut zu vertilgen, und zwar dadurch, daß man vom ersten Frühjahre an bis zum Herbste so oft die Blätter abmäht, als sie mit der Sense gefaßt werden können. Ob hier die Pflanze durch die wiederholte Verwundung verblutet, oder ob die hohlen abgeschnittenen Blattstiele, worin das Wasser sich hält, die Fäulniß bis zur Wurzel bringen, oder ob endlich die Pflanze selbst, wenn sie ihres Blattorgans während der Vegetationsperiode beraubt bleibt, ersterben müsse, ist noch nicht ausgemacht; aber der Erfolg ist ganz sicher, und ich habe selbst Wiesen gesehen, die früher vollständig davon überwachsen waren, nun aber, nach einer zweijährigen Behandlung solcher Art auch nicht die mindeste Spur dieser Pflanze mehr sehen ließen.

C. v. Bönninghausen.

Man wünscht weitere Bemerkungen.

rischer Kohle, und durch die vermehrte Nahrung, welche die unten liegende Schicht verschafft, bewirkt; daher nan sich auch nicht wundern darf, daß die meisten Spar- :la weit größer, dicker und zugleich milder waren.

Diese Thatsachen liefern einen neuen Beweis von schon lange anerkannten Eigenschaften der an frucht- nachenden Stoffen so reichen thierischen Kohle für andwirthschaft. Auch läuft man nicht Gefahr, man sie in den Gärten anwendet, so oft man in e die Nahrungsstoffe vermehren will.

Versuche, welche die Herren Soulange, Graf v. Murinai, Jacques, Camuzet andere gelehrte Gärtner bey verschiedenen ngestellt haben, werden uns ohne Zweifel n bestimmten Resultaten dieser neuen An- Kenntniß setzen.

ht weitere Bemerkungen.

Anekdoten und Neuigkeiten, neueste Literatur.

---

kt von 1834 in Schwein-

Schweinfurt den 27. August 1834.

er

st r a t

ischen Stadt

urt

wirthschaftlichen

ern.

zugekommene ge- Nr. 759 beant-

welcher im er- sliche Summe tende Summe als im vori- immer mehr en Schäfe- Wolle zur in diesem

Die Erlössumme belief sich auf 58,866 fl. 24 kr. und stellten sich die Preise von 70 fl. bis 150 fl. dar, welch letztern Preis die Pächter des der hiesigen Spitalstiftung gehörigen Deutschhofgutes erhielten, deren Wolle an Feinheit mit der des Auslandes rühmlichst wetteifert.

Zu wünschen war hiebey, daß die von den Schäfereybesitzern zu Markte gebrachte Wolle besser sortirt worden wäre, weil dann die Aussicht sich hervorheben würde, daß die Fabrikanten eher zum Kaufe gereizt würden, da bisher meistens Juden als Abnehmer sich darstellten, welche die erkaufte Wolle sortiren ließen und dann solche an die Fabrikanten absetzten.

In vollkommener Hochachtung.

Kirch, Bürgermeister.

Engelhardt.

Münchner Getreid-Schranne am 27. September 1834.

	Schrannen-Stand.					Getreid-Preise.						Gestiegen.		Gefallen.	
	Voriger Rest.	Neue Zufuhr.	Ganzer Stand.	Verkauft.	Rest.	Höchster.		Mittlerer.		Geringster.					
	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	Schäffel	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Weitzen . .	224	1315	1539	1384	155	13	44	12	51	12	—	—	12	—	—
Roggen . .	249	398	647	520	127	9	56	9	17	8	34	—	—	—	3
Gerste . . .	89	1781	1870	1697	173	11	1	10	7	8	31	—	21	—	—
Haber . . .	60	755	815	753	62	6	11	5	57	5	41	—	6	—	—

Mittelpreise auf den vorzüglichsten Getreid-Schrannen in Bayern.

Vom 14. bis 20. September 1834.

Ort.	Tag.	Weitzen.		Kern.		Roggen.		Gerste		Haber	
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Aichach . . .	20	12	2	—	—	9	14	8	26	5	22
Amberg . . .	20	10	35	—	—	8	8	7	25	4	2
Ansbach . .	17	10	36	10	52	7	9	8	8	4	11
	20	10	14	11	3	7	3	8	¼	4	8
Aschaffenburg . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Augsburg . . .	19	11	49	12	6	9	41	9	17	5	9
Baireuth . . .	17	13	12	—	—	8	42	7	30	4	36
Dinkelsbühl . .	17	11	8	11	8	7	28	7	51	4	17
Erding . . .	18	11	48	—	—	9	—	9	18	5	40
Ingolstadt . . .	20	11	14	—	—	8	54	7	14	4	54
Kempten . . .	17	—	—	13	59	11	16	9	1	6	9
Landsberg . . .	20	—	—	12	29	9	43	8	13	5	15
Landshut . . .	19	11	25	—	—	9	—	8	52	6	7
Lauingen . . .	20	—	—	12	14	9	22	8	3	4	36
Memmingen . .	16	—	—	13	45	9	25	9	24	5	31
München . . .	20	12	39	—	—	9	20	9	46	5	51
Murnau . . .	20	—	—	15	—	10	—	7	30	5	30
Neuötting . . .	17	11	15	—	—	7	1	6	—	6	—
Nördlingen . .	20	—	—	12	0	9	2	8	29	4	33
Nürnberg . . .	20	11	51	—	—	7	57	8	20	5	2
Passau	16	10	54	—	—	9	9	7	22	—	—
Regensburg . .	20	11	21	—	—	8	28	7	49	4	58
Rosenheim . .	18	11	50	—	—	8	15	6	34	5	38
Speyer . . .	16	11	24	—	—	9	38	7	23	5	42
Straubing . .	20	10	15	—	—	8	—	7	45	5	30
Traunstein . .	20	13	48	—	—	7	48	6	48	5	12
Vilshofen . . .	17	10	52	—	—	8	9	8	9	6	—
Weilheim . . .	18	13	6	13	6	9	36	9	—	5	12
Weißenburg . .	20	10	15	—	—	8	7	7	34	4	33
Würzburg . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Getreid-Preise.

...ster.	Mittlerer.		Geringster.		Gestiegen.		Gefallen.	
kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
44	12	51	12	—	—	12	—	—
56	9	17	8	34	—	—	—	—
1	10	7	8	31	—	21	—	—
11	5	57	5	41	—	9	—	—

Getreid-Schrannen in Bayern.

...ember 1834.

Ort.	Tag.	Weizen.		Korn.		Roggen.			
		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.		
...chen . . .	20	12	39	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Wochenblatts des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern,

XXIV. Jahrgang 18 33/34.

A. Sachregister.

A.

B.

C.

D.

E.

F.

G.

H.

J.

K.

L.

M.

N.

O.

P.

Pflanzen, über die Fruchtbarkeit derselben 388.

Pflanzen und Thiere sind einer fortgehenden Verbesserung fähig, 54.

Pflaumen, Birnen rc. auf die Art abzubacken, wie sie aus Tours zu uns kommen 658.

Pflug, französischer, von 3. Granger neu erfundener 17. 500; Kommissionsbericht des Hrn. Oberstbergraths Ritt. v. Baader 601.

Pflüge, verschiedene neuere, ernannte Kommission des landw. Vereins zur Prüfung ihrer Vorzüge 601.

Pflugschaar, selbst auf eine einfache und wohlfeile Art zu stählen; Hausmittel für Bauern 119.

Platten, gebrannte für Fußböden, Beschreibung des Verfahrens der Herren Roux und Vital bei der Bereitung 815.

Preisaufgabe der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Steiermark; Programm 205.

Preisschafe, Bemerkungen über die am Octoberfeste 1833 aufgestellten; 166.

Preisschafe, kurze Erinnerung gegen die Bemerkungen über die am Octoberfest 1833 aufgestellten 325.

Preisezuftellung, feierliche durch das k. Landgericht Aichach 478.

Preisezuftellung, feierliche im Pfarramte Uffing k. Ldg. Weilheim 363.

Q.

R.

Ratten, Mittel dagegen 536.

Redacteur des Wochenblatts 746.

Resolvirung über die Vermahlung aller Fruchtgattungen, nach Schäffel und Malter nebst Reduction 582.

Rigaer Leinsaat vom vorigen Jahre, Resultate 359.

Rigaer Leinsamen, reicher Ertrag 393.

Roggenbrod, Gewichts-Vermehrung auf unschädliche Art und Weise 301.

Roßkastanien und die Produkte, die sich aus denselben gewinnen lassen 475, 491, 509, 518.

Runkelrübenzucker-Fabrikation auf dem Landgute des Hrn. geheimen Raths von Utzschneider; Unterrichts Anfang in diesem Jahre, Bekanntmachung 807.

Runkelrübenzucker-Fabrikation von Kuhlmann 751, 771.

Rußlands Pferdezucht 596.

S.

Saat, Frage, ist es besser bald hinter dem Pfluge in einzelnen kleinen Abtheilungen oder in größeren Strecken mit einem Male viel zu säen? 167.

Saat im Frühjahre, rechte Zeit 106.

Salz als vorzügliches Dungmittel für den Feldbau 537.

Samen, längere Erhaltung der Keimkraft 821.

Samen-Verkauf von Ferd. Andreä zu Freihardt 822.

Sämereien, ganz frische, von Gewächsen, Bäumen und seltenen Blumen aus Nordamerika zu verkaufen 319.

Sämereien-Verkauf, Bekanntmachung des Samenhändlers Hofmann in Fürth bei Nürnberg 303.

Sämereien, vom landw. Vereine nach Griechenland geschickte, Resultate über den Ausbau daselbst 666.

Schafe, Bemerkungen über die am Oktober-Feste 1833 aufgestellten 166, 325.

Schafe, Empfindlichkeit gegen die Veränderung des Wetters 313.

Schafe, neuerlich angestellte Versuche, auf den dichtwolligen Negretti Raçe Schafen die Wolle zwei Jahre wachsen zu lassen 284.

Schafe, über die englischen langwolligen 177.

Schäfereien und Wollen, Betrachtungen über den jetzigen Zustand 253.

Schafvieh, verbesserte Behandlungsweise desselben, und des von selbem zu gewinnenden Düngers 227.

Schafvieh-Verkauf auf dem Staatsgute Fürstenried 48.

Schafvieh-Verkauf aus der k. Stamm-Schäferei zu Waldbrunn bei Würzburg 510.

Schafwoll-Veredlung in Bayern, Bemerkungen über die Fortschritte 353.

Schafzucht, Einladung zur Einsendung von Wollenmuster-Karten und eine beliebige Parthie von Schafwollen in Vließen 449.

Schaufelpflüge, Extirpatoren, Scarifikatoren, fangen an in Deutschland bekannt zu werden 179, 192.

Schildläuse auf eine leichte und einfache Art zu zerstören 819.

Schriften, landw. im Jahre 1833 in Deutschland erschienene, 379, 397, 410, 426.

Schwämme, genießbare, Beschreibung 772, 781, 799, 812.

Schweinefleisch, Aufbewahrung 76, 90.

Schweine-Mast von Herrn Bolton 595.

Schweinszucht, landwirthschaftlicher Werth 845.

Digitized by Google

T.

U.

V.

W.

B. Namen- und Orts-Register.

M.

N.

O.

P.

Q.

R.

S.

C. Namens- und Orts-Register

Die Feier des Central-Landwirthschafts-Festes im Jahre 1833 betr.

E.

F.

H.

J.

K.

L.

N.

O.

S.

W.

Z.

Digitized by Google